

# ***Heljdina pita sa sirom i ajvarom***



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Za pitu:**

- **500** g heljdinih kora za pitu
- **500** gsitnog sira
- **6** kašika ajvara
- **5** jaja
- **1** kašikic asoli
- **1/2** praška za pecivo
- **oko 300** gsira trapista
- **1** šoljica ulja

### **Preliv:**

- **3** jajeta
- **1** kašikic asoli
- **1** pavlaka
- **1** cašakiselog mleka
- **po želji** susam, semenke lana...

## **Priprema**

Umutiti jaja, malo posoliti, dodati sitni sir, ajvar, prašak za pecivo i sve dobro promešati.

Uzeti jednu koru, poprskati uljem, staviti drugu koru, poprskati uljem i kašikom koru premazati pripremljenim filom, pa preko toga narendati sir trapist.

Postupak ponavljati dok se materijal ne istroši, pa potom preliti filom od gore navedenih sastojaka. Pitu staviti u frižider na nekih pola sata da bolje upije fil pa peci u zagrejanoj rerni na 200 C.

### **Savet**