

Heljdizza



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Tijesto:

- **1 šolja (od 2 dl)**pšenice brašna
- **1 šolja**heljdinog brašna
- **1 kašica**praška za pecivo
- **1/2 kašice**soli
- **1 šolja**jogurta
- **3 kašike**ulja

Nadjev:

- **proizvoljne količine**kecapa, mesnih preraevina

Preliv:

- **1 jaje**
- **1 bjelance**
- **3 kašike**pavlake za kuvanje
- **proizvoljne količine i po želji**ribanog sira
- **malo**origana

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto. Tijesto odmah razvaljati na pobrašnjenoj radnoj plohi, pa staviti u pleh (premazan sa malo ulja)! Premazati kecapom, staviti nadjev, po vlastitom ukusu. Umutiti jaje i bjelance,

dodati malo vrhnja i soli, pa preliti preko. Preko naribati sir, posuti origano...

Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C.

Savet