

## *Pita od heljdinih kora inspirisana Indijom*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g heljdinih kora
- **50** ml ulja
- **50** ml vode

#### **Za fil:**

- **500** g sira
- **300** g praziluka
- **300** ml kiselog mleka
- 3 jajeta
- **1/2** kašičice soli
- **1/2** kašičice bibera

### **Priprema**

Iseckati praziluk i pomešati sa sirom, jajima, kiselim mlekom i dodati so i biber.

U podmazan pleh staviti dve kore, poprskati sa mešavinom ulja i vode.

Zatim svaku koru filovati sa filom. Poslednje dve kore poprskati sa mešavinom ulja i vode, ostaviti 15 minuta da kora upije fil i peći na temperaturi od 220°C oko 30 minuta.

## **Savet**

Kad se ispe?e pita prekriti je mokrom krpom, i poslužiti uh jogurt. Prijatno!