

## *Pita sa heljdinim korama i spanacem*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** heljdinih integralnih kora
- **400 g** gocišćenog spanaca
- **400 g** sira
- **5** jaja
- **1** **čaša** kiselog mleka
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **2** **kašice** soli
- ulje

#### **Za premazivanje rolata:**

- **1** žumance
- **50 ml** mleka
- **2** kašice ulja

### **Priprema**

Spanac iseckati, staviti ga u dublju posudu i posoliti. Ostaviti da odstoji 15-tak minuta, da pusti vodu, pa ga, rukama, dobro iscediti.

U vanglicu staviti sir, pa ga viljuškom izdrobiti. Dodati jaja, pecivo i kiselo mleko, pa dobro sjediniti. Ubaciti, isceeni, spanac i promešati.

Kore podeliti tako da po dve idu u jedan rolat. Uzeti jednu koru i staviti je na radnu površinu. Poprskati je uljem, 1-2 kašičice, staviti drugu koru, poprskati je uljem, pa rasporediti (po celoj kori) deo fila. Saviti, po malo, kore sa jedne i druge strane, da ne bi fil iscureo, i umotati kore u rolat.

Tako spremljeni rolat sa korama staviti u, podmazani, pleh (ja sam u pleh stavila pek papir). Na isti način spremiti i druge rolate.

Poreane rolate premazati mešavinom žumanceta, mleka i ulja. Rernu ugrijati na 170 stepeni i staviti pitu da se pece. Kada blago porumeni smanjiti temperaturu na 160 stepeni i ispeci pitu do kraja.

Pecenu pitu izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da se prohladi. Prohlaenu pitu iseci na, željene, komade i poslužiti uz jogurt, kiselo mleko, kiselu pavlaku...

## **Savet**