

Lažna heljdo pita sa jogurtom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje (12 listova)**kora za pitu
- 3pacija jajeta
- 4kokošjia jajeta
- **2 ve**zemladog luka (samo pera)
- **500 ml**jogurta
- **1 šolj**integralnog heljdinog brašna (2 dl)
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1 kašicica**sitne morske soli
- **50 ml**maslinovog ulja
- **2 kašike**semena lana

Priprema

Uzeti dublju ciniju i u nju staviti iseckana pera od mladog luka. Dodati jaja, ulje i so i rucno žicom umutiti. Dodati jogurt i opet promešati da se sve sjedini. Umešati heljdino brašno i sodu bikarbonu. Uzimati po tri kore i na poslednju koru sipati cetvrtinu fila i namazati po celoj kori. Uviti u rolat i slagati u pleh obložen papirom za pecenje. Ovako uraditi još tri puta i kore slagati u pleh nastavljajuci koru na koru. Dobicete 4 rolata. U mom slucaju je bio pleh pravougaoni, a vi možete da koristite i okrugli ili kakav imate, samo je poželjno da bude manji i dovoljno dubok. Od mase za filovanje odvojite 1 šolju fila ali bez pera od luka, jer ce vam trebati da prelijete napravljene rolate. Rolate prelijte masom koja vam je ostala od filovanja kora i pospite lanom. Dok pravite pitu zagrejte rernu na 180 C stepeni. Stavite složenu pitu da se pece dok ne porumeni. Izvadite pleh iz rerne, pokrite ga i ostavite da se malo prohladi.

Izvaditi pitu na tacnu, secite na kocke i poslužite dok je još topla.

Prijatno!

Savet

Umesto jogurta možete da upotrebite kefir, kiselo mleko ili kiselu pavlaku.