

Heljdini štapici sa kozjim sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g heljdinih kora

Fil:

- **300** g kozjeg sira
- **300** g blitve
- **po potrebi** soli
- **200** g kisele pavlake
- **2** jajeta

Za premazivanje kora:

- **100** ml ulja
- **200** ml kisele vode

Priprema

U zdjelu staviti sir, jaja, pavlaku i isjeckanu blitvu i sve dobro sjediniti. U drugu zdjelu pomiješati ulje i kiselu vodu. Uzeti 1 kora, pa je poprskati sa uljem i vodom, preko staviti drugu kora i nju poprskati sa uljem i vodom i na jedan kraj staviti malo fila. Saviti u štapic i režati u pleh obložen papirom za pečenje. Tako uraditi i sa ostalim korama dok se sve sirovine ne potroše.

Peci na 220 C oko 30 minuta.

Pecene štapice isjeci i služiti sa jogurtom. Prijatno!

Savet