

Hrono heljdopita



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- **200** g heljdinog brašna
- **100** g jecmenog brašna
- **100** g speltinog brašna
- **malosoli**
- **1,5** dl mlake vode

Za premazivanje:

- **6** kašikasvinjske masti

Za nadev:

- **200-300** g spanaca
- **po želji** sitan sir

Priprema

Sve tri vrste brašna pomešati, dodati mu soli po ukusu, pa postepeno dolivati mlaku vodu, dok se ne formira testo koje se ne lepi za ruke. Dobro ga umesiti, pa podeliti na šest delova. Ostaviti da odstoje oko 20 minuta. Zatim svaki deo razviti u deblju okruglu koru i premazati sa po kašikom svinjske masti. Uviti u providnu foliju i ostaviti sa strane. Postupak ponoviti i sa preostalim testom. Ostaviti da tako odstoje najmanje pola sata.

Zatim razvuci kore na velicinu tepsije ili pleha u kojem ce se peci. Spanac sitno iseckati i pomešati sa sirom. Tepsiju nauljiti, pa u nju re?ati prvu razvucenu koru, zatim fil, ponovo koru i tako redom, dok se na utroši pripremljeni materijal.

Poslednja treba da bude kora. Naslaganu pitu blago pritisnuti rukom, pa površinu kore premazati sa malo maslinovog ulja (po želji).

Peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko 35 minuta. Prohladiti, seci na cetvrtine i služiti.

Savet