

Heljdo pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme priprave: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** heljdo kora
- **250 g** spanaca
- **1** praziluk
- **2** tikvice
- **1** crveni luk
- **1 kašik** aulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvi biljni zacini

Još:

- **5 kašik** aulja
- **10 kašik** vode
- **1 kašik** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašica** soli
- **2 kašice** celana
- **2 kašice** susama

Priprema

Praziluk preseći na pola pa ga tanko naseckati. U tiganj sipati kašiku ulja dodati praziluk i dinstati na laganoj vatri oko 5 minuta potom dodati spanac naseckan na sitno zaciniti solju i biberom. Dinstati još 5 minuta.

Tikvice narendati i posoliti pustiti da odstoje 5 minuta potom ih dobro ocediti od vode i u njih dodati sitno seckan crveni luk zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom.

U posudu sipati ulje, vodu, brašno, prašak za pecivo i so dobro sve promešati.

Podmazati okruglu tepsiju staviti dve kore da krajevi vire van tepsije potom uzeti tri kore zgužvati ih tako da stanu u tepsiju preko njih preliti 1/3 preлива od vode, ulja i brašna potom na pola tepsije staviti pola fila od spanaca, a na drugu polovinu pola fila od tikvica ponovo staviti 3 kore koje guzvamo da stanu cele u tepsiju prelijemo 1/3 preлива i opet na pola stavimo fil od spanaca, a na drugu od tikvica staviti preko dve kore i prebaciti one kore što vire preko tepsije premazati ostatkom preлива. Preko dela gde je fil od spanaca staviti lan, a na deo gde su tikvice staviti susam. Peci pitu na 180°C dok ne porumeni.

Savet

?