

Slana pita heljda



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora od heljde
- **100 g** šunke
- **2** jajeta
- **150 ml** jogurta
- **100 g** sir mediteran
- **150 g** sremskog sitnog sira
- **po želji** soli

Priprema

Jaja dobro umutiti, dodati jogurt umutiti, zatim dodati izgnjecen sir. I sve to dobro sjediniti.

Šunku iseckati na sitno. I spremiti kore. Reati jedna kora od heljde zatim Fil sa sirom, i preko posuti šunku, uviti. Postupak ponavljati do kraja svih kora. Kora - fil od sira - iseckana šunka uviti koru.

Reati u pleh. Peci u zagrejanoj rerni na 220 stepeni 25-30 minuta.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno