

Pita sa helđinim korama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje helđinih kora**
- **4 jajeta**
- **400 g sira**
- **1 vezablitve**
- **150 ml kisele vode**
- **1 kesica prška za pecivo**
- **malosusama**

Priprema

Jaja penasto umutiti viljuškom, pa im dodati sir, seckanu blitvu, kiselu vodu i prašak za pecivo. Sve dobro promešati da se dobije ujednacena smesa.

Po dnu vece tepsi rasporediti tri kore, tako da krajevi vire van tepsi. Zatim preliti sa malo pripremljenog fila. Dalje reati po dve kore (jednu pored druge ih stavljati), pa preko fil i sve tako naizmenično dok se materijal ne potroši.

Krajeve koji vire sa strane uvrnuti ka sredini i na taj nacin "zatvoriti" pitu. Dlan staviti na sredinu pite, pa je preokrenuti i staviti u tepsiju tako da krajevi kojima smo je zatvorili budu odozdo.

Po želji pitu premazati žumancetom umucenim sa malo maslinovog ulja i posuti susamom.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet