

Heljdine piroške



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 200 g heljdinog brašna
- 300 ml kisele vode
- 1 čaša obične vode
- malo soli
- 2-3 kašike ulja

Za nadev:

- 1/2 tegle ajvara
- 200-300 g mariniranih šampinjona
- 200 g grendanog biljnog sira

I još:

- 2 dl piva
- 100 g brašna
- 200 g prezli
- po potrebi ulja

Priprema

Heljdino brašno pomešati sa običnom i kiselom vodom, dodati malo soli i ulje, pa sve umutiti žicom da nema grudvica. Teflonski tiganj dobro zagrijati. Na sredinu tiganja sipati pripremljenu smesu i peći klasične

palacinke.

Tako raditi dok se materijal ne potroši. Ostaviti uvijeno u krpu i najlon da malo odmori.

Svaku palacinku premazati sa malo ajvara. Preko rasporediti pomalo mariniranih šampinjona, a odozgo rendani biljni kackavalj. Gornju i donju stranu preklopiti da fil ne bi ispadao, a onda uviti kao sarmicu. Tako uraditi sa svim preostalim palacinkama.

U dublji tanjir usuti pivo. Posebno u tanjir staviti brašno, a posebno prezle. Ulje dobro zagrijati.

Piroške najpre uvaljati u brašno, potom ih provuci kroz pivo i na kraju uvaljati u prezle. Pržiti dok ne porumene sa svih strana. Odložiti na papirni ubrus da se ocede od viška masnoće.

Savet

Prohladiti, pa služiti.