

Heljdine kore, sir, kajmak



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g heljdinih kora

Smesa za premazivanje kore:

- **4** jajeta
- **150 ml** gustog jogurta
- **100 ml** ulja
- **60 g** pšenicnog griza
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** kašičica soli

Fil:

- **400 g** sira
- **100 g** kajmaka
- **3** jajeta

Priprema

Smesa za premazivanje kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u vanglicu i cvrsto umutiti. Dodati žumanca i mutiti da se dobije penasta smesa. Zatim dodati ulje i jogurt. Dobro mikserom sjediniti. Na kraju ubaciti mešavinu griza, soli i praška za pecivo. Sjediniti sve sastojke. Pripremljenu smesu ostaviti na stranu, dok se spremi fil.

Fil: U odgovarajuću posudu staviti domaći, kravljji, sir i viljuškom ga izmrviti. Dodati kajmak, pa ga dobro sjediniti sa sirom. Na kraju ubaciti jaja i viljuškom, energičnim pokretima, sve dobro sjediniti. Ako treba dodajte so, po ukusu (ja ga nisam dodavala, jer su mi sir i kajmak bili dovoljno slani).

Kore rasporedite tako da imate u rolatu po tri kore (ja sam u pakovanju imala 10 kora, pa sam dva rolata napravila sa po tri kore, a jedan sa četiri kore).

Staviti jednu koru na sto i preko naneti tri pune kašike smese za premazivanje (odvojiti tri pune kašike na stranu, za premazivanje rolata po površini). Silikonskom cetkicom smesu rasporediti preko cele kore. Preko staviti drugu koru - smesu za premazivanje - treća kora - smesa za premazivanje - deo fila. Fil podeliti na onoliko delova koliko ce te imati rolata. Sa obe strane premazanih kora vratiti ivice malo unutra (da ne bi iscureo fil), pa uviti rolat. Nemojte cvrsto uvijati, da bi pita bila vazdušasta. Napravljeni rolat staviti u pleh, preko pek papira (ili pleh dobro premazati uljem). Isti postupak ponoviti i sa ostalim korama, smesom za premazivanje i filom.

Napravljenju pitu premazati sa odvojenom smesom za premazivanje i staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 200 stepeni. Kada pita porumeni izvaditi je iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Zatim je iseci i poslužiti uz jogurt, kiselo mleko, pavlaku, ajvar, barenu papriku...

Savet