

## *Pitice sa heljdinim korama i prazilukom*



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** gheljinih kora
- **1** strukpraziluka
- **200** gsira
- 2jajeta
- **1** cašamineralne vode
- **5** kašikaulja
- **1** kašicicapraška za pecivo
- **malosoli**
- **malosusama**

### **Priprema**

Odvojiti cetiri - pet kora, staviti jednu preko druge i sve iseci na kvadrate. Ukalup za mafine položiti po 3 - 4 kockice kora pa ih poprskati s malo ulja i utisnuti tako da se dobije oblik korpice. Preostale kore urolati i iseci na šire trake, pa ih razdvojiti. Praziluk sitno iseckati i propržiti na malo ulja. Udubljoj ciniji jaja umutiti viljuškom, zatim dodati izmrvljeni sir, praziluk, mineralnu vodu, malo soli i prašak za pecivo. Na kraju dodati isecene trake od kora i sve lagano izmešati kako bi se trake dobro natopile. U svaku korpicu staviti po tri - cetiri kašike fila, a krajeve koji vire saviti preko fila i posuti susamom. Peci na 200 stepeni oko 30 minuta dok fino ne porumene.

### **Savet**