Heljdopita (pita od heljdina brašna)

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Za palacinke:

- **2**jajeta
- **150 g**heljdinog brašna
- **150 g**pšenicnog brašna
- **4,5 dl**gazirane vode
- **4,5 dl**mleka
- **1 kašicica**soli

Za filovanjke:

- **300 g**masnog sira
- **200 g**kajmaka ili kisele pavlake
- **2**jajeta
- **10 kašicica**ulja za prženje palacinaka

Priprema

Zamesiti testo za palacinke. U posudu staviti 2 jajeta, dodati so, mleko, pšenicno i heljdino brašno. Dodati gaziranu vodu i umutiti da masa bude ujednacene. Masa treba da je malo gušca nego za obicne palacinke. Ostaviti da stane 15 minuta pa pržiti palacinke. Od ove kolicine testa izadje 10 palacinaka velicine precnika 22 cm.

U tiganj staviti 1 kašicicu ulja, kad se zagreje staviti 1 kutlacu testa i pržiti sa jedne i druge strane. Za prženje svake palacinke koristiti 1 kašicicu ulja. Pržene palacinke filovati.

Napraviti fil. Sir isitniti dodati kajmak ili kiselu pavlaku i 2 jaja. Dobro izmešati. Staviti 1 palacinku (posuda u kojoj cemo filovati palacinke da bude iste velicine kao palacinke), premazati sa 1 kašikom fila (ne ravna nego punija kašika), opet palacinka fil i tako redom.

Kad stavimo zadnju palacinku iseci na kocke. Premazati sa 1 kašikom preostalog fila. Tako složenu heljdopitu peci na 200 stepeni 30 minuta da dobije zlatno braon boju.

Savet

Koristim heljdino brašno koje je mleveno u vodenici potoari, vi ako nemate koristite odnos heljdinog i pšeninog brašna 1:1. Sir po mogustvu što masniji. Heljdopita je specijalitet moga kraja, jugozapadni deo Srbije. Nijedno slavlje, ni manje ni vee ne prodje bez ovoj specijaliteta, koje se služi kao predjelo. Heljdopita se pravi od palainaka filovane sa sirom, kajmakom i jajima. Za filovanje ove pite koristim masni sir sa Zlatara, koji daje ovoj piti poseban ukus.