

Heljdina pita



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za pitu:

- **1 pakovanje integralnih kora za pitu**
- **4 caše jogurta**
- **1 cašaulja**
- **400 gr svježeg sira**
- **3 jajeta**
- **3 caše od jogurta heljdinog brašna**
- **1 caša od jogurtapšenicnog brašna**
- **1 prašak za pecivo**
- **1 kašica cicasoli**
- **maloulja i mineralne vode**

Priprema

Umutiti jaja, pa dodati jogurt, sir, ulje i so. Dobro promiješati, pa dodati i obje vrste brašna, pomiješane sa praškom za pecivo. U pouljen pleh staviti 2 kore, poprskati mješavinom ulja i mineralne vode, pa prekriti korom.

Na koru nanijeti trecinu fila, pa premazati.

Opet redati 3 kore, svaku poprskati sa malo ulja i mineralne, pa 3 koru premazati filom. Postupak ponoviti još jedanput. Pitu prekriti korom, pa peci u zagrijanoj pecnici na 200 C. Pecenu pitu мало prohladiti, pa rezati.

Savet