

Pita sa heljdinim korama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora od heljdinog brašna
- 3jajeta
- **400 g**sira
- **1 dl**mineralne vode
- **1**prašak za pecivo
- **1/2 šolj**eulja

Priprema

Varjacom umutite 3 jaja sa 1 dl kisele vode, dodajte sir, prašak za pecivo. Dobijenom smesom filujte svaku koru posebno i motajte rolate. Pošto su kore od helje deblje od kora od obicnog brašna potrebno je svaku koru malo više prskati uljem i kiselom vodom. Pre pecenja premazati ih uljem. Peci u zagrejanjoj rerni 50 minuta. na 200 C.

Savet