Heljdopita



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za palacinke:

- **3**jajeta
- **500 ml**mleka
- **100 ml**vode
- **100 g**heljdinog brašna
- **oko 200 g**belog brašna
- so

Fil:

- **500 g**svežeg sitnog sira
- **3**jajeta
- **1 dl**ulja
- **1 dl** mleka
- **1**mala pavlaka
- **1/3** praška za pecivo

Priprema

Od navedenih sastojaka umutiti testo za palacinke i ispeci palacinke.

Nauljiti tepsiju pa slagati red palacinki od heljde, red fila, završiti sa filom. Peci 30 minuta na 220 C.

Savet