Heljdina pita sa sirom i ajvarom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pitu:

- **500 g**heljdinih kora za pitu
- **500 g**sitnog sira
- **6 kašika**ajvara
- **5** jaja
- **1 kašikica**soli
- **1/2**praška za pecivo
- **oko 300 g**sira trapista
- **1 šoljica**ulja

Preliv:

- **3** jajeta
- **1 kašikica**soli
- **1** pavlaka
- **1 čaša**kiselog mleka
- **po želji**susam, semenke lana...

Priprema

Umutiti jaja, malo posoliti, dodati sitni sir, ajvar, prašak za pecivo i sve dobro promešati.

Uzeti jednu koru, poprskati uljem, staviti drugu koru, poprskati uljem i kašikom koru premazati pripremljenim filom, pa preko toga narendati sir trapist.

Postupak ponavljati dok se materijal ne istroši, pa potom preliti filom od gore navedenih sastojaka. Pitu staviti u frižider na nekih pola sata da bolje upije fil pa peci u zagrejanoj rerni na 200 C.

Savet