

Heljdopita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- 4 jajeta
- 200 ml mleka
- 200 ml gazirane vode
- 100 ml ulja
- 60 g heljdinog brašna
- 1 kašičica soli
- pšenično brašno (T-400)

Fil:

- 400 g sitnog sira
- 200 g kajmaka

Priprema

Recept za ovu, veoma, ukusnu pitu sam videla na grupi - Grupa Kašika ljubavi, od Hasene Midhet.

Testo: U vanglicu staviti jaja, pa ih mikserom umutiti. Dodati mleko, ulje i so. Sjediniti. Ubaciti heljdino brašno, umutiti, pa dodavati pšenično brašno, da se dobije gustina, malo, gušća nego za palacinke.

Uzeti teflonski tiganj (ja sam koristila tiganj vel. 26 cm), podmazati ga sa malo ulja i staviti da se zagreje. Na zagrejani tiganj sipati kutlacu testa, razliti po celom tiganju (kao kada se prže palacinke) i staviti da se prži. Kada donja strana porumeni, okrenuti, da se i druga strana isprži. Na isti način ispržiti i ostale palacinke. Pržene

palacinke reati jednu preko druge, na odgovarajucu posudu.

Fil: U originalnom receptu ide 200 g sira, 200 g kajmaka i 100 g maslaca. Ja sam, prvi put, pravila tako, i bilo mi je puno masno. Zato sam, drugi put, dodala više sira, a izbacila maslac, i bila sam zadovoljna. So nisam dodavala, jer mi je kajmak bio slan. Vi probajte fil, pa dodajte soli, po ukusu. Znaci, za fil, staviti u dublju posudu sir i kajmak. Viljuškom dobro sjediniti. Možete i mikserom umutiti, da se dobije kompaktna smesa, koja može da se premazuje.

Uzeti dublju šerpu, vel. 26cm, i celu je obložiti pek papirom. Staviti jednu palacinku, pa je premazati filom. Nastaviti reanjem i premazivanjem palacinaka. Zadnju palacinku, takoe, premazati filom.

Rernu zagrejati na 180 stepeni. U zagrejanu rernu staviti pitu, da se ispece. Pitu peci dok gornja kora, blago, ne porumeni. Izvaditi pitu iz rerne i ostaviti je da se prohladi, 10-ak minuta.

Zatim je izvaditi iz posude, u kojoj se pekla, pomocu pek papira. Prebaciti je na tacnu, skloniti pek papir, i iseci je, na vece parcice. Poslužiti pitu, uz jogurt, kiselu pavlaku, barene paprike, ajvar..., a veoma je ukusna i bez, ikakvih, dodataka.

Savet