

## Pita od heljde

*Odlicno predjelo koje pleni izgledom i ukusom...*

**1** PomeÅŦjati obe vrste braÅŦina. Dodati vodu toliko da se dobije gustina kao za palaÅŦinke. Od te mase ispeÅŦi deblje palaÅŦinke.

**2**

**3**

**4** Nauljiti vatrostralnu posudu, pa staviti jednu palaÅŦinku. Premazati je meÅŦjavinom sira i kajmaka. Po potrebi posoliti. Staviti drugu palaÅŦinku, premazati sirom i kajmakom i tako redom.

**5**

**6**

**7** Poslednju palaÅŦinku preliteri kiselom pavlakom u kojoj su razmuÅŦena jaja.

**8**

### Sastojci:

jaja 4

sira 500 g

kajmaka 300 g

kisele pavlake 1 casa

heljdinog brasna 200 g

psenicnog brasna 2 case

**10** Ađti u peAđnici oko 20 minuta na srednjoj temperaturi.

**Napomena:**

Sluziti toplo. Mozete ukrasiti sa jos malo pavlake po zelji.