

Pita od heljde

Za 6 osoba

500 g brašna od heljde
200 g belog pšeničnog brašna
3 dl tople vode
prstohvat kvasca
1 jaje
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
2 kašike ulja
2 dl neutralne pavlake

Fil

700 g sitnog sira
2 jaja
200 g spanaća ili zelja
1 kašičica suvog začina
70 g margarina

Način pripreme

1. U posudu za mešenje sipati heljdino brašno i so, pa naliti toplom vodom. Mešati dok se ne dobije meko lepljivo testo. Nakon toga dodati ulje, jaje i kvasac, dobro promešati i na kraju dodati belo pšenično brašno. Dobro umesiti dok se ne dobije kompaktno meko testo. Po potrebi dodati još vode ili brašna.
2. Fil: Sve sastojke za fil, osim margarina, staviti u posudu za mešanje i dobro promešati.
3. Testo razvući oklagijom po stoljnjaku posutim brašnom tako da debljina testa bude oko 4 mm.
4. Fil ravnomerno rasporediti po površini testa, pa preko fila narendati margarin i nožem iseći sve na dva dela. Od ta dva dela napraviti dva rolata koja se mogu po potrebi iseći na više komada u zavisnosti od dimenzija pleha.
5. Rolate u plehu blago, pri vrhu, zaseći na željene parčiće i preliti neutralnom pavlakom. Peći oko 40 minuta na 180 stepeni.
6. Nakon pečenja pite ostaviti da se malo ohlade.