

# Zlatarska heljdopita

**Za 6 osoba**

## **Palačinke**

400 g pšeničnog brašna  
400 g heljdinog brašna  
1 kašičica soli  
1  $\frac{1}{2}$  l vode  
ulje za prženje

## **Fil**

3 jaja  
450 g belog sira  
1 dl mleka  
200 g spanaća  
1 kašičica suvog začina

## **Način pripreme**

1. Umutiti smesu za palačinke od brašna, vode i malo soli. Testo treba da bude nešto gušće nego za obične palačinke. Ispržiti palačinke u tiganju.
2. Spanać propržiti na malo ulja. Začiniti suvim začinom. Ostaviti da se ohladi.
3. Napraviti fil od svih sastojaka.
4. U nauljenu tepsiju prvo staviti jedan red palačinaka, prekriti ih filom. Postupak ponavljati sve dok se ne potroši sav fil, tako da poslednji sloj u tepsiji bude fil.
5. Pre pečenja iseći pitu na kocke. Peći na 200 stepeni oko 30 minuta.
6. Ukoliko ostane višak palačinaka, mogu se poslužiti uz kakao krem.