

## Pita od heljde

Odlicno predjelo koje pleni izgledom i ukusom...

**1** PomeÅjati obe vrste braÅjna. Dodati vodu toliko da se dobije gustina kao za palaÄ•inke. Od te mase ispeÄ‡i deblje palaÄ•inke.

**2**  
**3**

**4** Nauljiti vatrostalnu posudu, pa staviti jednu palaÄ•inku. Premazati je meÅjavinom sira i kajmaka. Po potrebi posoliti. Staviti drugu palaÄ•inku, premazati sirom i kajmakom i tako redom.

**5**  
**6**  
**7**  
**8**

### Sastojci:

jaja 4  
sira 500 g  
kajmaka 300 g  
kisele pavlake 1 casa  
heljdinog brasna 200 g  
psenicnog brasna 2 case

**10** Äti u peÄtnici oko 20 minuta na srednjoj temperaturi.

**Napomena:**

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