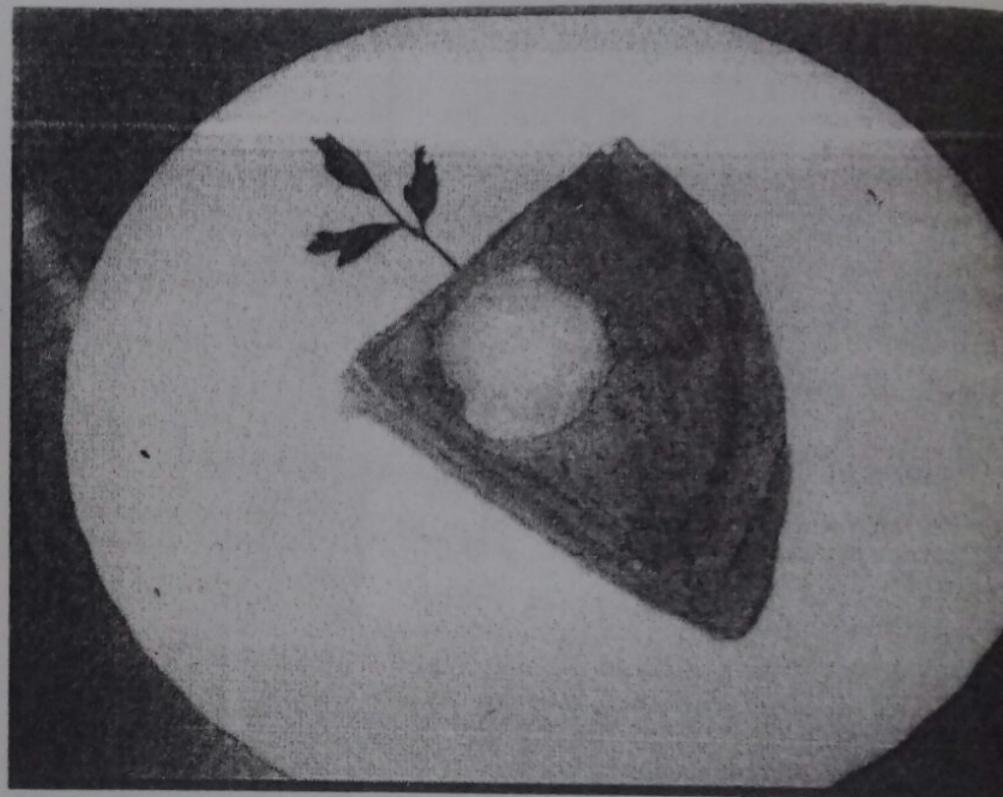


Хелдија. Од хелдовног брашна 70% и пшеничног брашна 30% се направи маса као за палачинке. У тигању или тепсији на загријаној масноћи запећи и вадити. Од припремљеног фила: кајмак, сир, мало уља и повезано јајима премазати преко коре, и тако редом 6 – 7 кора и запећи у пећници. Сијече се на порције, а на свако парче хелдије стави се кугла кајмака или павлаке. Уз хелдију послужити кисјело млијеко.



Слика 33 - Хелдија