Pita sa tikvicama (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g**tikvica
- **2 kašicice**soli
- **2 dl**ulja
- **2 dl**jogurta
- **1 čaša od jogurta**brašna
- **1 vršna kašika**griza
- **1** prašak za pecivo
- **4**jaja
- **po želji**susam

Priprema

Tikvice izrendati na krupno rende i ostaviti ih sat vremena da se ocede.

Umutiti jaja, posoliti, dodati ulje, jogurt, griz i brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Na kraju dodati oceene tikvice i sve lepo sjediniti.

Smesu sipati u podmazan i pobrašnjen pleh, posuti susamom pa peci u zagrejanoj rerni dok ne porumeni. Kad se ohladi, seci na parcad.

Savet

Poslužiti uz jogurt.