# *Burek sa tikvicama*

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **500 g**kora za pitu
- **300 g**sira
- **300 g**rendanih tikvica
- **3**jajeta
- **1 dl**ulja
- **1/2 kašicice**soli
- **1 kesica**praška za pecivo

## Priprema

Tikvice narendati, posoliti pa ostaviti da puste vodu oko dvadeset minuta. Umutiti jaja, izmrvljeni sir i 0,5 dl ulja. Posoliti, dodati tikvice i prašak za pecivo. Promešati. Ostatak ulja promešati sa pola šolje vode.

etiri kore za pitu staviti na dno nauljene tepsije, tako da polovine kora prelaze ivice tepsije. Staviti dve kašike fila i poprskati mešavinom vode i ulja. Preko fila staviti koru. Ponoviti postupak sve dok se materijal ne potroši. Burek preklopiti korama koje vire iz tepsije, preliti ostatkom vode i ulja pa staviti da se pece na 200 C oko 45 minuta. Po želji posuti susamom.

## Savet