

## Sladjanina pita sa dodacima



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1** vecatikvica
- **1** glavica crnog luka
- **200** g suvog vrata ili pecenice
- **1** kašica soli
- **5** jaja
- **100** gulja
- brašno
- palenta

### Priprema

Tikvicu ocistite i isecite na manje parvice (prethodno odstranite semenke ako ih ima) i onda u "super secku" usitnite ili izrendajte krupnije ako tako vise volite. Isto uradite i sa lukom i suhomesnatim. Pomesajte sve. Dodajte jaja. Posolite. Postepeno dodajte brasno i palentu i jedan prasak za pecivo. Ako preterate s brasnom dodajte kiselu vodu. Smesa treba da bude "zitkasta" kao za proju tj. malo gusca nego za palacinke. Pleh oblozite papirom za pecenje pa izlijte smesu. Pecite u rerni zagrejanom na 200 stepeni dok lepo ne pozuti. Proverite cackalicom posle nekog vremena da li je lepo pecena. Pre secenja ostavite da se prohladi. Sluzite sa jogurtom ili pavlakom...

### Savet

Ideju za pitu dobila sam od Sladjane Scekcic koja je rekla da njen sin samo tako jede tikvice! Ja sam nesto malo promenila ali u svakom slucaju i moj 8-godisnji sin smazao je tri parea ko od šale! Hvala Sladjo! :\*