

Sladjanina pita sa dodacima



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 **vecatikvica**
- 1 **glavic**crnog luka
- 200 **g**suvog vrata ili pecenice
- 1 **kašicica**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 par?eta ko od šale! Hvala Sladjo! :*