

Pita sa tikvicama, sirom i jajima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500-600 g** brašna
- **oko 3 dl** mlake vode
- **1 kašičica** soli
- **1 dl** ulja

Za nadev:

- **1,5 kg** tikvica
- **4** jajeta
- **250 g** sitnog sira
- **1** pavlaka
- ulje
- so
- **malobibera**

Za preliv:

- **1 dl** vode
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** soli

Ili preliv na drugi nacin:

- 2 dl kiselog mleka

Priprema

Staviti brašno u dublju plasticnu ciniju, dodati soli i mlake vode oko 1 dl pa videti posle dali treba dodati još. Mesiti varjacom u polutvrdo testo. Napraviti 2 jufkice i malo ih premazati uljem i ostaviti da se odmire 15-tak minuta.

Nadev: Tikvice oljuštiti, izvaditi seme, oprati i iseckati na kockice i staviti u cedku da se procede. Posoliti, pobiberiti. U posebnu posudu razmutiti jaja sa viljuškom, dodati sir i pavlaku. To sve sjediniti sa tikvicama.

Staviti stolnjak na sto, dobro ga pobrašnaviti, staviti jufkicu i razviti je sa oklagijom, posipati je sa brašnom jer testo ne sme da se lepi. Razviti lepo testo preko stola. Premazati uljem i staviti polovinu nadeva. Uzeti stolnjak u obe ruke i polako motati testo. To uraditi i sa drugom jufkicom. Podmazati pleh uljem i reati pitu. Peci dok ne porumeni, oko 40 minuta na 220 stepeni.

Preliv: U manju šerpicu sipati vodu, ulje i so i pustiti da provri i skloniti sa vatre. Kad je pita pecena prelići je sa prelivom i poklopiti drugom tepsijom do služenja. Možete umesto ovog prelića prelići sa kiselim mlekom.

Savet