

Pita sa tikvicama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 manje tikvice
- 4 jajeta
- 1 cašakisele pavlake
- 4 kašikebrašna
- 80 mlulja
- 1 kesicaprška za pecivo
- 1/2 manje vezice peršuna
- sveži bobiljak
- so
- biber

Priprema

Tikvice oljuštiti i iseci na kockice. Posuti ih sa kašicicom soli, dobro promešati i izruciti u cetku. Ostaviti 20-ak minuta, da tikvice otpuste vodu.

U dublju posudu razbiti jaja i žicom za mucenje ih sjediniti. Didati 1/2 kašicice soli, bibera (po ukusu), ulje i kiselu pavlaku, pa sve sjediniti. Pomešati brašno i pecivo, pa ubaciti u umucenu smesu. Dodati iseckani peršun i bobiljak i, na kraju, ubaciti oceene tikvice. Dobro promešati i sipati u podmazanu tepsiju, vel. 26 cm.

Pitu staviti da se peče, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni. Kada dobro porumeni, izvaditi je iz rerne, pokriti krpom i ostaviti da se prohladi.

Prohlaenu pitu iseci i poslužiti sa salatom od paradajza.

Savet