

Pita od tikvica (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** grendanih ocedjenih tikvica
- 3 jajeta
- **1** dlulja
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1 glavica** crnog luka
- **100 g** sira (feta ili neki masni sir)
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **300 g** brašna
- **5 kašika** griza
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Tikvice izrendati, posoliti da stanu malo i dobro ih ocediti od tecnosti koju puste. Crni luk sitno iseckati, U posudu staviti 3 jaja umutiti dodati ulje, tikvice, crni luk, seckani peršun, isitnjeni sir, kiselu pavlaku, griz, brašno, prašak za pecivo, so i mleveni biber. Masu umutiti da se sjedini i izliti u kalup velicine 20x30 prethodno pouljen i posut brašnom. Peci na 180 stepeni oko 30 minuta da požuti.

Savet