

Kore sa tikvicama i sirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8 listakora**
- **1 manja tikvica**
- **100 g** krem sira
- **so**
- **maloulja**
- **malomleka**
- **1jaje**
- **malolana**
- **malosusama**

Priprema

Oljuštiti tikvicu i narendati je. Posoliti. U tiganju sa malo ulja propržiti tikvice. U propržene tikvice dodati sir i jedno jaje i izmešati. To je nadev za pitu.

Prvu koru premazati sa malo ulja i mleka i preklopiti je drugom. Ponoviti par puta. Ja sam koristila cetiri kore po jednoj piti.

Kore preleti sa još malo mleka i ulja i posuti semenkama. Peci na jacoj temperaturi.

Savet

Idealno uz jogurt ili krem sir.