

# **Piknik tikvica sa sirom**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kgmladih tikvica**
- **300 gprevrelog sira**
- **3jajeta**
- **200 gmekog brasna**
- ulje
- so
- **2 dlmleka**
- **2jajeta**

## **Priprema**

Tikvice oljuštiti i iseci uzduž na tanke kaiševe, posoliti i ostaviti da ostoje da bi pustile vodu.

Umutiti jaja penasto, tikvice uvaljti u brašno i ispohovati ih na ulju. Umutiti jaja i pomešati sa provrelim sirom pa reati u tepsiji ili uvecu. Jedan red tikvica pa fil od sira i jaja. Sve tako dok ima tikvica i fila.

Preliv: jaja umutiti viljuškom dodati mleko i preliti pitu.

Pitu peci u predhodno zagrejanoj rerni na 200'C pa smanjiti na 170'C i i peci oko 60 minuta.

## **Savet**

Tikvice sa sirom, lep je spoj, ukusne i mogu biti kao topla pita i hladno predjelo. Na vama je da odluite. Prijatno!