

Pita sa sirom i tikvicama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **300 g**tikvica (ocišcenih)
- **300 g**sitnog sira
- **1 caša (180g)**kisele pavlake
- 3jajeta
- **100 ml**ulja
- **100 ml**kisele vode
- **1 kašica**casoli

Priprema

Tikvice oljuštiti, ocistiti, izrendati, posoliti i ostaviti pola sata da omekšaju i puste tecnost. Ulupati jaja, dodati sir i pavlaku i izmešati. Tikvice dobro ocediti i umešati u fil. Ulje i kiselu vodu sipati u šoljicu i izmešati.

Tepsiju u kojoj ce se peci nauljiti i slagati pitu tako sto se svaka kora poprška mešavinom ulja i vode, a na svaku drugu se nanese fil. Poslednje dve kore samo poprskati uljem i vodom.

Peci oko 40 minuta u rerni zagrejanoj na 200C. U toku pecenja smanjivati temperaturu (do 150C).

Prohlaenu pitu iseci i poslužiti, uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet