Pita sa tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1 šolja**mlake vode
- **Po ukusu**so
- **po potrebi**brašno meko tip 400

Fil:

- **2**tikvice
- **1 glavica**crvenog luka
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **po ukusu**bibera
- **malo**soli
- **1 kašika**ulja
- **5 kašika**kisele vode

Priprema

Zamesiti testo od vode, brašna i soli da bude glatko i mekano. 5 minuta mesiti. Rastanjiti malo jufku i premazati kašikom ulja i prekriti prijanjajucom folijom. Ostaviti bar pola sata da odstoji.

Tikvice oljuštiti i narendati na deo gde se rendaju jabuke posoliti i ostaviti 5 minuta da odstoje da puste vodu. Tikvice dobro iscediti dodati sitno seckan luk i zaciniti suvim biljnim zacinom, biberom.

Na sto staviti stolnjak i posuti preko brašnom uzeti jufku i prvo je oklagijom malo razvuci pa nastaviti rukama

razvlaciti. Krajeve ukloniti. Izmešati ulje 1 kašiku i kiselu vodu i sa tim poprskati koru. Na jednu i drugu stranu kore staviti celom dužinom fil i urolati prvi kraj do polovine i preseci i staviti u tepsiju odraditi isto i sa drugim delom testa. Peci na 200°C dok ne porumeni. Pitu zaliti sa desetak kašika vode i vratiti je još malo u rernu.

Savet