Pita sa tikvicama i slaninom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**izrendanih tikvica
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **100 g**slanine
- **3**jajeta
- **1 šolja od 3 dl**jogurta
- **100 ml**ulja
- **1,5 šolja**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

Tikvice ocistiti, izrendati (da bude 500 g izrendanih) i posoliti. Na ulju propržiti iseckani crni luk, dodati izrendane tikvice i pržiti dok ne uvri voda koju ce tikvice da puste, pa dodati iseckanu slaninu, beli luk i sve još malo propržiti pa skloniti sa šporeta. Umutiti jaja, posoliti, dodati jogurt, ulje, brašno i prašak za pecivo, pa sve izmešati da se dobije glatka smesa. Pleh velicine 22x34 cm premazati uljem i posuti brašnom, pa sipati pola smese. Preko staviti fil od tikvica i slanine, a preko ostatak smese. Pleh staviti u prethodno zagrejanu rernu na 220 stepeni C i peci oko 35 minuta.

Savet