

Pita s tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **2 kašičice** soli
- **po potrebi** vruće vode

Nadev:

- **1,5-2 kg** mladih tikvica
- **2** struka mladog crnog luka

Priprema

Tikvice iseci, oljuštiti i narendati, posoliti da puste vodu. Crni luk tako?e narendati na sitno i kratko propržiti koliko da omekša, dodati oce?ene tikvice, pržiti još malo. Posoliti, pobiberiti, mi volimo kad je ljuto, ko ne voli, može i bez bibera.

Brašno prosejati, dodati so i sto toplijom vodom zamesiti mekse testo. Odvajati manje kuglice, svaku razvuci na velicinu tacne, premazati uljem, sem poslednje i slagati jednu na drugu. Broj jufkica zavisi od pleha, kod mene bude oko 10-tak po kori. Isto uraditi i s drugom korom. Oklagijom razviti koru i staviti je u nauljen pleh.

Koru premazati uljem, bogato nadenuti filom i preklopiti drugom korom. Zgrejati pecnicu na najjace, premazati pitu uljem i staviti da se pece.

Kad se kora podigne i porumeni, poprskati je sa malo vode i vratiti u pecnicu na par minuta. Izvaditi je, pokriti mokrom krpom i ostaviti 5 minuta, da omekša. Služiti uz sir i jogurt ili kiselo mleko.

Savet