

Pita od tikvica



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tikvica
- **5** jaja
- **200 g** sira po želji
- **200 ml** kisele pavlake
- **50 ml** ulja
- **100 g** griza
- **100 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **50 g** sjemenki lana
- **1** prašak za pecivo

Priprema

Tikvice izrendati i ostaviti sa strane kratko da puste vodu.

U zdjelu staviti sve ostale sirovine.

Drvenom varjacom dobro sjediniti.

Masu izliti u pleh obložen papirom. Posuti sa susamom.

Peci na 200 C oko 30-35 minuta.

Služiti uz jogurt ili kiselo mlijeko. Prijatno!

Savet