

Gužvara sa tikvicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu
- **200 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **400 g** mladih tikvica
- **100 g** kisele pavlake
- **4** jajeta
- **malosoli**
- **4 kašike** pšenice griza
- **50 g** margarina
- **50 ml** mleka

Priprema

Tikvice narendati na rendu za jabuke, malo posoliti i ostaviti da puste sok. Dobro mikserom umutiti Moja kravica kuhinjica sitan sitan, žumanca i kiselu pavlaku. U drugoj posudi mikserom umutiti belanca sa malo soli u cvrst sneg. Narendane tikvice mežu dlanovima procediti i dodati u smesu sa žumancima, zatim dodati sneg od belanaca i varjacom izmešati. Na kraju dodati 4 kašike pšenice griza. Pre nego dodajete još soli proverite slanost smese. Tako pripremljenu smesu stavite u širu posudu. Margarin staviti u posudicu na laganu vatru da se otopi. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 29x20 cm premazati margarinom i obložiti papirom za pečenje.

2 presavijene kore staviti na dno tepsije, a izmežu listova poprskati otopljenim margarinom. Pet kora, svaku pojedinačno umociti u pripremljenu mešavinu od jaja, sira i tikvica i zgužvano porežati na kore u tepsiji. Zatim na te zgužvane kore stavite 1 presavijenu koru, a izmežu listova poprskati rastopljenim margarinom. Zatim ponovo 5 kora, svaku pojedinačno umociti u pripremljenu mešavinu od jaja, sira i tikvica i zgužvano porežati na kore u tepsiji. Mleko staviti u posudu u kojoj se nalazio nadev od tikvica. Na zgužvane kore staviti 3 presavijene kore svaku pojedinačno, a izmežu listova poprskati rastopljenim margarinom i mlekom. Gornju koru isto

poprskati rastopljenim margarinom i mlekom.

Staviti u zagrejanu rernu na 180 C i peći 40 minuta, odnosno dok kora ne dobije lepu rumenu boju.

Još toplu gužvaru, lagano prebaciti na tacnu za posluživanje i izvuci papir za pečenje.

Savet

Moja mama je uvek u sezoni mladih tikvica radila bućnicu (slanu savijaču od sira i tikvica) od domaćih kora koje je sama razvlačila, a u kojoj smo izuzetno uživali. Kako sam nabavila kupovne sveže kore koje se ne mogu uporediti sa domaćim, odlučila sam da napravim bućnicu kao gužvaru, a sastojke sam i u količini i po vrstama osmislila tokom izrade. Nadam se da će Vam se svideti jer mi smo stvarno oduševljeni. Za one koji se pitaju zašto sam dodala pšenični griz odgovor je: pošto tikvice puštaju dosta soka i nakon ceđenja pšenični griz upija višak tekućine i gužvara je sočnija a nije previše vlažna.