

# **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 pšenicnog 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 meu dlanovima procediti i dodati u smesu sa žumancima, zatim dodati sneg od belanaca i varjacom izmešati. Na kraju dodati 4 kašike pšenicnog 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 pecenje.

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

poprskati rastopljenim margarinom i mlekom.

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

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

## **Savet**

Moja mama je uvek u sezoni mladih tikvica radila bunicu (slanu savijaju od sira i tikvica) od domaćih kora koje je sama razvlaila, a u kojoj smo izuzetno uživali. Kako sam nabavila kupovne sveže kore koje se ne mogu uporediti sa domaćim, odluila sam da napravim bunicu kao gužvaru, a sastojke sam i u kolici i po vrstama osmisnila tokom izrade. Nadam se da će Vam se svideti jer mi smo stvarno oduševljeni. Za one koji se pitaju zašto sam dodala pšenini griz odgovor je: pošto tikvice puštaju dosta soka i nakon ceenja pšenini griz upija višak tekuine i gužvara je sona a nije previše vlažna.