

Starinska pita sa bundevom i sirom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **150 g** rendane bundeve
- **2 dl** jogurta
- **4** jajeta
- **1 dl** ulja
- **1 dl** kisele vode
- **250 g** sitnog sira
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Priprema

Prvo napravimo smesu tako što u dubljoj posudi pomešamo jaja, malo soli, ulje, kiselu vodu, sir, jogurt, prašak za pecivo i rendanu bundevu. Uzmemo pleh i podmažemo sa malo ulja, poreamo donji deo tako da polovina testa viri iz pleha. Pobacamo kašikom malo fila, pa reamo jedan red zgužvanih kora, pa opet malo fila ...i tako da na kraju završimo sa korom. Premažemo sa malo ulja i preklopimo sa korama koje su virile vani iz pleha. Premažemo sve sa još malo ulja i pecemo 40-tak minuta na 200 stepeni.

Savet

Neobina kombinacija ukusa slanog i blago slatkaste bundeve...umesto bundeve možete koristiti i rendanu šargarepu. Slika je sa izlaganja i degustacije na Food Talku 2015 god. odnela je sve pohvale, nadam se da e se i vama dopasti.