

Tikvice u tankom testu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 listova** gotovih kora za pitu
- **1 kašicica** kima
- **4 kašike** ulja
- **40 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **150 g** sira
- **maloperšina**
- **1 kašika** mešavine začina
- **700 g** tikvica

Za premazivanje:

- **3** jajeta
- **1 kašika** ulja
- **1 kašika** mleka
- **1 kašika** jogurta

Priprema

Priprema: Tikvice oljuštite, narendajte, malo posolite i zatim ih ocedite od vode. Dodajte mleko, brašno, suvi zacin i naseckan peršun pa sve dobro promešajte. Napravite premaz od jaja, ulja, mleka i jogurta. Tri kore za savijacu raširite na radnu površinu i premažite smesom od jaja. Deo smese ostavite za premazivanje gotovih savijaca. Premazane kore poklopite sa ostalim korama, pa ih premažite filom od tikvica i savijte ih u cetiri savijace. Savijace složite u nauljen pleh (ili papirom za pecenje obložen), premažite ostatkom smese od jaja i

posipajte kimom. Pecite u rerni zagrejanjoj na 180 stepeni oko 40 minuta.

Savet

Odlina pita za letnje dane