

Pita sa tikvicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 manje tikvice
- 4 jajeta
- 1 **caš**akisele pavlake
- 4 **kaš**ikebrašna
- 80 **ml**ulja
- 1 **kes**icapraška za pecivo
- 1/2 manje vezice peršuna
- sveži bosiljak
- so
- biber

Priprema

Tikvice oljuštiti i iseci na kockice. Posuti ih sa kašicicom soli, dobro promešati i izruciti u cetku. Ostaviti 20-ak minuta, da tikvice otpuste vodu.

U dublju posudu razbiti jaja i žicom za mucenje ih sjediniti. Dodati 1/2 kašicice soli, bibera (po ukusu), ulje i kiselu pavlaku, pa sve sjediniti. Pomešati brašno i pecivo, pa ubaciti u umucenu smesu. Dodati iseckani peršun i bosiljak i, na kraju, ubaciti oceene tikvice. Dobro promešati i sipati u podmazanu tepsiju, vel. 26 cm.

Pitu staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni. Kada dobro porumeni, izvaditi je iz rerne, pokriti krpom i ostaviti da se prohladi.

Prohlaenu pitu iseci i poslužiti sa salatom od paradajza.

Savet