

## *Pita od tikvica sa slaninom i sirom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 270 g lisnatog testa
- 100 g slanine
- 600 g malih tikvica
- 3 crna luka
- 5 češnjeva belog luka
- 4 jajeta
- 1/8 l mleka
- 100 g ementalera, izrendanog
- peršun
- origano
- ulje

### **Priprema**

Ovo je jednostavna ali ukusna verzija pite od tikvica i sadrži ukusnu slaninu i sir. Prava je stvar za one dane kada uđete u kuću sa hladnoce praznog stomaka i željni ste toplog švajcarskog obroka.

Razvucite lisnato testo do 1 milimetra debljine. Postavite testo u pleh za pite. Oprite i iseckajte peršun, iseckajte slaninu i oljuštite i sitno iseckajte crni luk.

Isecite tikvice na komade oko 3 milimetra debljine, zacinite izgnjecenim belim lukom i origanom i lagano propržite na malo ulja. Ocedite tikvice i ostavite da se ohlade.

Zagrejte rernu na 200°C. Nekoliko minuta pržite slaninu i crni luk na malo ulja. Rasporedite tikvice sa mešavinom luka i slanine po testu. Pomešajte jaja, mleko, peršun i sir i zacinite po ukusu.

Pecite oko 40 minuta, spuštajući temperaturu do 170°C na pola ukupnog vremena pečenja.