

Pita s tikvicima



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 **kom**damanjih tikvica
- 5jaja
- 250 **g**kackavalja
- 7 **kašik**agriza
- 1 **kesic**apraška za pecivo
- 3 **kašike**ulja
- 3 **kašike**brašna
- 1 **kašic**icasoli

Priprema

Tikvice ocistiti, krupno ih izrendati pa ih posoliti i ostaviti da puste sok. Kackavalj krupno izrendati. Belanca odvojiti od žumanca i umutiti u cvrst sneg. Tikvice ocediti pa ih sjediniti sa žumancima, kackavaljem, grizom i snegom od belanaca, a zatim sve posoliti, dodati prašak za pecivo i promešati varjacom. Prethodno zagrejati rernu na 200 C. Smesu izruciti u podmazanom plehu posut brašnom i varjacom poravnati. Pitu peci 30 minuta na 200 C dok ne porumeni. Pecenu pitu ostaviti da se prohladi, a posle je iseci na kocke.

Savet

Ko voli tikvice ovo je pita baš po ukusu, dobra je za doruak kao i za veeru. Služiti uz jogurt, dobra je i kada je hladna. Ko voli nek izvoli, prijatno moje drage domaice!