

Piknik tikvica sa sirom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mladih tikvica
- **300 g** prevrelog sira
- **3** jajeta
- **200 g** mekog brasna
- ulje
- so
- **2 dl** mleka
- **2** jajeta

Priprema

Tikvice oljuštiti i iseci uzduž na tanke kaiševe, posoliti i ostaviti da ostoje da bi pustile vodu.

Umutiti jaja penasto, tikvice uvaljti u brašno i ispofovati ih na ulju. Umutiti jaja i pomešati sa provrelim sirom pa reati u tepsiji ili uvecu. Jedan red tikvica pa fil od sira i jaja. Sve tako dok ima tikvica i fila.

Preliv: jaja umutiti viljuškom dodati mleko i preliti pitu.

Pitu peci u predhodno zagrejanjoj rerni na 200'C pa smanjiti na 170'C i i peci oko 60 minuta.

Savet

Tikvice sa sirom, lep je spoj, ukusne i mogu biti kao topla pita i hladno predjelo. Na vama je da odluite. Prijatno!