

## *Pita sa sirom i tikvicama*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za pitu
- **300 g** tikvica (ocisčenih)
- **300 g** sitnog sira
- **1** **caša (180g)** kisele pavlake
- **3** jajeta
- **100 ml** ulja
- **100 ml** kisele vode
- **1** kašičica soli

### **Priprema**

Tikvice oljuštiti, ocistiti, izrendati, posoliti i ostaviti pola sata da omekšaju i puste tečnost. Ulupati jaja, dodati sir i pavlaku i izmešati. Tikvice dobro ocediti i umešati u fil. Ulje i kiselu vodu sipati u šoljicu i izmešati.

Tepsiju u kojoj će se peci nauljiti i slagati pitu tako što se svaka kora poprška mešavinom ulja i vode, a na svaku drugu se nanese fil. Poslednje dve kore samo poprskati uljem i vodom.

Peci oko 40 minuta u rerni zagrejanom na 200C. U toku pečenja smanjivati temperaturu (do 150C).

Prohlavenu pitu iseci i poslužiti, uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

**Savet**