

Pita sa tikvicama (7)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3manje tikvice
- 3jajeta
- **100 ml**maslinovog ulja
- **250 g**mladog kravljeg sira
- **250 g**pšenicnog griza
- **3 kašike**pšenicnog brašna
- **100 g- **100 ml**jogurta
- **1/2**praška za pecivo
- **po ukususoli**
- **po željikima**
- **po željisama****

Priprema

Tikvice oljuštiti, izrendati, posoliti i ostaviti 20-ak minuta da se ocede. Umutiti jaja, dodati izgnjecen sir, ulje, griz, obe vrste brašna, jogurt, prašak za pecivo. Izmešati sa tikvicama i sipati u pleh podmazan uljem i posuti brašnom, ili kalupe za proju. Po želji posuti kimom/susamom i peci dok ne porumeni na 230 stepeni C.

Savet

Sei kada se malo prohladi.