

Pita sa tikvicama, sremskim sirom i pinurom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g sremskog sira
- 120 g kajmaka
- 2 uvršne kašike pinura
- 400 ml jogurta
- 1 kg tikvica
- 150 ml ulja
- 200 g mekog brašna
- 250 g kukuruznog griza
- 1 kesica praška za pecivo
- po ukusu soli

Priprema

Tikvice ocistiti, izrendati, posoliti i ostaviti da se ocede. Umutiti jaja, dodati sremski sir, kajmak, pinur, jogurt, ulje, tikvice, so, obe vrste brašna pomešane sa praškom za pecivo i sve izmešati. Smesu sipati u pleh velicine 33x22 cm podmazan uljem i posut brašnom i peci u prethodno zagrejanj rerni na 220 stepeni C oko 30 minuta, tj. dok ne porumeni.

Savet