

Ukusna pita sa tikvicama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4-5** tikvica srednje velicine
- **5** jaja
- **2** kašike brašna
- **10** kašikagriza
- **1** kesica praška za pecivo
- **400** gsira za pite (sremacki)
- **100** mlulja
- **1/2** šolje jogurta
- **1/2** cašepavlake
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosusama**

Priprema

Operite i oljuštite tikvice, narendajte ih, posolite i ostavite u cediljki da odstoje 10-15 minuta. Možda ce vam biti potrebno i duže, jako je važno da se tikvice dobro ocede i ne zadrže vodu.

Za to vreme, umutite jaja mikserom, pa polako dodajte ostale sastojke uz konstantno mešanje - brašno, griz, jogurt, pavlaku, ulje, sir, prašak za pecivo.

Potom dobro iscedite narendane tikvice, da iz njih izađe sav višak tecnosti, pa ih sjedinite sa umucenom smesom. Dodajte so i biber po želji.

Smesu izrucite u pleh obložen papirom za pecenje (može i okrugao i cetvrtast pleh). Stavite u rernu prethodno zagrejanu na 200 stepeni i pecite oko 40-45 minuta, dok ne porumeni.

Pre pecenja, ukoliko želite, pitu možete posuti i susamom. Prijatno!

Savet