

## *Pitice sa tikvicama i sa sirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **3** dl vode
- **po ukusu** soli
- **po potrebi** brašno

#### **I još:**

- **4-5** kašika ulja
- **2** tikvice
- **1** glavica crvenog luka
- **5** kašika sitnog sira
- **malosusama**
- **po potrebi** suvi biljni začini
- biber
- **2** kašike vode

### **Priprema**

U mlaku vodu dodati so i polako dodavati brašno, zamesiti glatko testo. Formirati jufku, premazati sa kašikom ulja, prekriti prijanjajućom folijom i ostaviti da odstoje minimum pola sata. Što duže stoji testo će se lepše razvlaciti.

Tikvicu narendati malo posoliti i ostaviti da pusti vodu, potom je dobro ocediti dodati crveni luk sitno seckan i zaciniti suvim biljnim zacinom.

Na sto staviti stoljnjak posuti brašnom i razvuci koru što tanje, poprskati sa 2 kašike ulja sa jednog kraja kore staviti celom dužinom tikvice, a sa druge strane kore tako?e celom dužinom staviti sir. Uzeti stoljnjak i krenuti rolati pitu ka sredini. Kad se do?e do sredine preseći testo. I drugu polovinu testa uz pomoc stoljnjaka urolati. Uzeti tepsiju i podmazati uljem. Praviti zvrkove i testo preseći, kad se dobije željena velicina.

Pitice premazati mešavinom 2 kašike vode i 1 kašikom ulja, posuti susamom i peci na 200 C, dok ne porumene. Gotove pitice prekriti vlažnom krpom.

## **Savet**