

Pitice sa tikvicama i sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **3 dlvode**
- **po ukusu soli**
- **po potrebibrašno**

I još:

- **4-5 kašikaulja**
- **2 tikvice**
- **1 glavicacrvnog luka**
- **5 kašika sitnog sira**
- **malosusama**
- **po potrebisuvu biljni zacin**
- **biber**
- **2 kašike vode**

Priprema

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

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

Na sto staviti stolnjak 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 takoe celom dužinom staviti sir. Uzeti stolnjak i krenuti rolati pitu ka sredini. Kad se doe do sredine preseći testo. I drugu polovinu testa uz pomoc stolnjaka 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