

Pita sa tikvicama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 400 g kukurznog brašna
- 1 kg tikvica
- 300 g feta sira
- 100 g putera
- 100 ml ulja
- 50 ml mleka
- po ukususo
- po ukusom leveni crni biber

Priprema

Tikvicama odsecite drške, krupno ih narendajte i stavite u cediljku.

U dublji sud polupajte jaja, dodajte mleko, kukuruzno brašno, 100 ml ulja i isce?ene narendane tikvice.

Posolite, pobiberite i mešajte žicom dok se smesa ne sjedini.

Feta sir isecite na kocke i dodajte u sud pa promešajte.

Smesu nanosite u okruglu tepsiju namašcenu sa 30 gr putera.

Preostali puter isecite na parcad i nanosite ga na smesu.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni 40 minuta na 180 stepeni.

Ohla?enu pitu isecite na parcad i poslužite.

Savet