

## *Pita sa tikvicama i prazilukom*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanj**egotovih kora za pitu
- **1/2** praziluka
- **1/2**tikvice

#### **Za fil:**

- **3**jajeta
- **1 kesic**praška za pecivo
- **250 ml**jogurta
- **150 ml**ulja
- **200 g**sjenickog sira

### **Priprema**

Na ulju prodinstajte praziluk secen na kolutove, malo kasnije dodajte tikvice secene na kocke, posolite i još malo prodinstajte. Sklonite sa ringle da se malo prohladi.

Za to vreme pripremite fil. Žicom za mucenje umutite jaja, prašak za pecivo, jogurt i ulje.

Odvojite po dve kore za jednu rudu. Prvu koru premažite sa dve supene kašike fila, stavite drugu koru pa i nju premažite sa dve kašike a zatim u kraj rasporedite tikvice i praziluk i pospite sa malo izmrvljenog sira.

Krajeve sa strane savijte prema unutra.

Blago urolajte.

Re?ajte u pleh. Tako postupite i sa ostalim korama.

Preostali fil prelijte preko pite. Stavite u rernu i pecite na 200 stepeni 20-30 minuta.

Gotovu koru isecite na parcad i poslužite.

**Savet**