

Pita od tikvica, sira i praziluka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjek** kora za pitu
- **1 veci struk** praziluka
- **600-700 g** tikvica
- **4** jaja
- **300 g** sira
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po potrebi** ulja

Priprema

Praziluk sitno iseckati. Tikvice narendati i posoliti da puste višak tecnosti, pa ih zatim staviti u cediljku da se ocede. Na malo ulja dinstati praziluk nekoliko minuta. Zatim dodati rendane tikvice i nastaviti sa dinstanjem. Kada sva suvišna tecnost ispari, zaciniti po ukusu solju i biberom. Skloniti sa vatre i prohladiti desetak minuta.

Jaja umutiti penasto, pa im dodati sir i sve kratko izmešati. Za svaki rolat su potrebne po cetiri kore. Stavljati kore jednu na drugu i premazivati ih sa pomalo ulja. Na trecu koru rasporediti fil sa sirom.

Zatim preklopiti cetvrtom korom, pa na nju rasporediti fil sa tikvicama samo duž jednog kraja. Uviti u rolat.

Na isti nacin pripremiti i preostale rolate, pa ih poreati u pleh za pecenje.

Prethodno ih premazati uljem i posuti susamom po želji. Peci ih u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 40

minuta.

Savet