Carska pita sa tikvicama

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**tikvica
- **4**jaja
- **2 kašike**brašna
- **2 kašike**palente
- **50 g**seckanog suvog vrata
- **100 g**sitnog sira
- **2 kašike**ulja
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **po ukusu**soli

Priprema

Tikvicu izrendati, posoliti i ostaviti da odstoji malo.

Umutiti belanca, dodati im žumanca i sve lepo promešati. Zatim dodati brašno i palentu.

Sitan sir, seckani suvi vrat, ulje i prašak za pecivo dodati vec umucenoj smesi.

Tikvicu ocediti od viška tecnosti, pa i nju dodati i sve lepo promešati da se dobije ujednacena smesa. Posoliti po ukusu.

Podmazati manji pleh, pa pripremljenu smesu izruciti u njega. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko pola sata.

Prohladiti, seci na kocke i služiti.

Savet