

Pita sa tikvicama (8)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora
- **3** **već** tikvice
- **1** **velika** **glavica** crvenog luka
- **1** **velika** **šolja** integralnog pšenice brašna
- **1/2** **kašice** soli
- **1/2** **kesice** suvog kvasca
- **4** **kašike** ulja
- **po potrebi** voda
- **2** **kašike** susama
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvi biljni začini

Priprema

Tikvice oljuštiti, narendati i malo posoliti. Ostaviti da ostoje desetak minuta. Crveni luk sitno naseckati.

U ciniju sipati brašno, so, kvasac i dodavati vodu dok se nedobije smesa gustine kao za palacinke potom dodati ulje dobro promešati.

Tikvice dobro ocediti od vode koju su pustile dodati im seckani luk promešati začiniti biberom i suvim biljnim začinom.

Uzeti 1 koru i celu premazati smesom od brašna staviti tikvice i umotati u rolat pa rolat uviti u obliku puža.

Staviti na sredinu tepsije koju premažemo uljem. Ponavljati sve isto i sa ostalim korama samo što rolate obmotavamo oko puža u tepsiji. Pitu premazati dobro smesom od brašna i posuti susamom. Prekriti krpom i ostaviti da odstoji oko sat vremena. Peci pitu na 200°C dok lepo ne porumeni.

Savet