

## *Pita sa tikvicama, sirom, ...*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 100 g kukuruznog griza
- 100 g pšenice brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 80 ml ulja
- 200 ml jogurta
- 200 g tikvica
- 100 g šargarepe
- 200 g domaćeg sira
- 2 kašičice soli

### **Priprema**

Tikvicu i šargarepu ocistiti i, što sitnije, iseci na kockice. Sir, takođe, iseci na kockice.

U vanglicu razbiti jaja i žicom za mucenje ih sjediniti (ne treba mnogo mutiti, samo sjediniti belanca sa žumancima). Dodati ulje i jogurt i promešati. Zatim ubaciti mešavinu brašna, griza i praška za pecivo. Dobro umutiti, da ne ostanu grudvice. Na kraju dodati iseckane tikvice, šargarepu i sir. Kašikom dobro promešati.

Pleh, vel. 30x20cm, podmazati uljem i posuti brašnom. Blago udarajući rukama, brašno rasporediti po celom plehu. Višak brašna istresti. U pripremljeni pleh sipati testo i kašikom ga ravnomerno rasporediti po plehu. Staviti pitu da se pece, u prethodno zagrejanom rebrni, na 200 stepeni.

Kada pita porumeni, probati cackalicom da li je pecena i izvaditi je iz rerne (ja sam je pekla 32 minuta u rerni sa ventilatorom). Pecenu pitu prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi.

Prohla?enu pitu iseci na kocke i poslužiti uz jogurt, kiselo mleko, pavlaku, ...

## **Savet**