

Pita sa tikvicama



Sastojci

Potrebno je:

- 2 tikvice
- 3 jajeta
- 300 g feta sira
- 150 g sitnog sira ella
- 50 ml jogurta
- 5 kašike integralnog pšenice brašna
- 3 kašike belog brašna
- 1/2 kafene kašice praška za pecivo
- na vrh kafene kašice sode bikarbone
- 50 ml ulja
- so
- biber
- susam
- kackavalj

Priprema

Tikvice izrendati na krupno, posoliti i ostaviti da puste vodu i iscediti. Jaja umutiti mikserom. Izgnjeciti feta sir, pomešati sa ella sirom i jogurtom, dodati u jaja. Dodati ulje i brašno pomešano sa sodom i praškom za pecivo. Posoliti i pobiberiti, dodati ocedjene tikvice i sve dobro promešati, drvenom kašikom.

Ukljuciti rernu na 200 C. Pleh podmazati margarinom i posuti brašnom. Uliti smesu od tikvica. Peci oko 40 minuta na 170 C.

Pred kraj posuti susamom i izrendanim kackavaljem. Kada se prohladi seci na parcice. Prijatno!