

Cepana pita sa tikvicama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojeći

Potrebno je:

- **500 g**tankih kora za pitu
- **1 kašicicasoli**
- **1 vecatikvica**
- **3**jajeta
- **2 caše (360 ml)**jogurta
- **3 kašikegriza**
- **po potrebisusam**
- **100 ml**ulja

Priprema

Kore za pitu iscepkati (iskidati) prstima, ako su malo suvlje onda ih izmrvti. Tikvicu ocistiti i izrendati.

Izmutiti jaja, dodati jogurt, so, griz i ulje. Zatim dodati iscepkane kore i izrendanu tikvicu.

Sve lepo sjediniti, najbolje rukama. Podmazati manju tepsiju pa preruciti sve u tepsiju. Lepo poravnati i gore posuti susamom.

Staviti da se pece u zagrjanu rernu na 20 stepni oko 30 minuta. Kada je gotovo ohladiti i poslužiti.

Savet