

Pita sa tikvicama (10)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **2 kašičice** soli
- **oko 400 ml** tople vode
- **150 g** maslaca za premazivanje

Nadev:

- **500 g** belih tikvica
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Tikvice oljuštiti, odstraniti im semenu ložu, iseci na kockice, posoliti i pobiberiti. Ostaviti na stranu. Brašno prosejati, posoliti i što toplijim vodom umesiti testo srednje tvrdoce. U zavisnosti od pleha, meni je ovo mera za 2 pleha od pecnice, podeliti testo na loptice. Kod mene, testo je podeljeno na 28, za svaku koru po 7 loptica... Rasuci prvih 7 loptica na velicinu tanjirica za kafu i svaku koricu premazati otopljenim maslacem, sem poslednje. Poslagati ih jednu na drugu i oklagijom rasuci koru velicine pleha. Pomastiti, rasporediti tikvice i preklopiti drugom korom koju ste tako?e napravili od drugih 7 loptica. Premazati otopljenim maslacem. Ponoviti postupak i za drugi pleh. Pecnicu dobro ugrijati, kod mene je to na 200 stepeni, i peci dok pita fino ne porumeni, paziti i da dno bude ispeceno... Pred kraj, poprskati sa malo vode i vratiti na par minuta nazad u pecnicu. Poslužiti uz kiselo mleko ili jogurt...

Savet