

## ***Pita sa tikvicama i sirom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g** brašna
- **2 kašičice** soli
- **oko 400 ml** tople vode

#### **Nadev:**

- **1 kg** tikvica
- **350-400 g** sira
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera

### **Priprema**

Tikvice oljuštiti i narendati. Propirjati na malo ulja, posoliti, pobiberiti i ostaviti na stranu. Kad se ohladi, umešati sir. Prosejati brašno, posoliti, pa dodajući postupno toplu vodu, umesiti testo srednje tvrdoce. Od ove kolicine brašna meni su ispala dva pleha od pecnice... Podeliti testo na loptice (kod mene po 7 za svaku koru), pa oklagijom rasuci testo velicine tanjirica za kafu. Svaku koricu premazati otopljenim maslacem, slagati jednu na drugu, a poslednju, sedmu ne premazivati. Sad oklagijom rastanjiti koru velicine pleha u kome ce se pita peci. Položiti je u pleh, pomastiti, a onda naneti fil od tikvica i sira. Opet rasuci 7 loptica, pomastiti, složiti jednu na drugu, sedmu ne premazivati i razviti koru kojom cemo prekriti nadev. Premazati maslacem koru. Ponoviti postupak i za drugi pleh. Pecnicu podgrejati na najjace (kod mene je 200 stepeni i više nego dovoljno) pa staviti pitu da se pece. Kad fino porumeni sa gornje strane i napuha se (pogledati da li je i donja kora pecena, odici nožem) malo poprskati vodom i vratiti u pecnicu tek koliko da se ta voda upije... Prohladiti pitu i poslužiti uz kiselo mleko, lepo ide i turšija, ko kako voli...

## **Savet**