

Pita sa tikvicama (11)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **vec**etikvice
- 3 **srednj**akrompira
- 8 **crvenih**pecenih paprika
- 200 **g**kackavalja
- 500 **g**lisnatog testa
- **po ukus**ubiber
- **po ukus**uso
- **po potrebi**ulje

Za preliv:

- 3 **j**ajeta
- 200 **ml**kisele pavlake
- 180 **ml**jogurta

Priprema

Krompir oguliti i obariti u slanoj vodi. Tikvice zajedno s korom iseci na tanke listove i kratko ispeci na gril tiganju.

Lisnato testo istanjiti na pobrašnjennoj radnoj površini i podeliti na dva dela.

Pravougaonu tepsiju nauljiti, pa dno prekriti prvim delom lisnatog testa. Preko testa reati tikvice, kolutove

krompira i pecenu papriku (kao na slici).

Povrce posuti rendanim kackavaljem, pa prekriti lisnatim testom, te sve zajedno iseci na kocke.

Jaja umutiti s kiselom pavlakom i jogurtom pa preliti preko pite.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 10-ak minuta, a potom smanjiti temperaturu na 180 stepeni i peci još 40 minuta.

Savet