

# **Pita sa mesnim nareskom i tikvicama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5jaja**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1 kašicicasoli**
- **200 ggriza**
- **3 kašikebrašna**
- **200 gmesnog narezaka**
- **1tikvica**
- **150 mlulja**
- **180 mlkisele pavlake**

## **Priprema**

Izmutiti jaja, dodati ulje, pavlaku i mešavinu suvih sastojaka (brašno, griz, so, prašak za pecivo).

Tikvicu oljuštiti, ocistiti od semena pa je izrendati. Mesni narezak iseckati na kockice.

Dodati u umucenu smesu izrendane tikvice i iseckan barezak pa kašikom sve lepo izmešati i sjediniti.

Staviti u tepsiju pa staviti u zagrejanu rernu da se pece oko 30 minuta na 200 stepeni.

Ispecenu pitu poslužiti uz jogurt za dorucak ili veceru.

**Savet**