Pita sa tikvicama bez kora

težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **1 cašajogurta**
- **1 dl**ulja
- **200 g**sira
- **oko 50 g**kackavalja
- **oko 250 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2**tikvice
- **po ukusu**soli

Priprema

Najpre tikvice oljuštite (ukoliko su baš mlade nemojte), isecite ih na što tanje listice (pogledajte na slici), posolite i ostavite da puste suvišnu vodu. Za to vreme mikserom umutite jaja, dodajte ulje, jogurt, kašicicu soli, izmrvljen sir, brašno i praška za pecivo i sve izmešajte kašikom...

Na kraju dodajte tikvice, lagano sve ponovo izmešajte i smesu sipajte u uljem podmazan manji pleh. Odozgo narendajte kackavalj.

Pecite u zagrejanoj rerni na 180-200 stepeni oko pola sata, tj. dok ne porumeni. Pecenu pitu secite na željene kocke i poslužite je toplu, mada je odlicna i hladna.

Savet