

## *Pita od bundeve i heljedinog brašna*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za pitu
- **oko 1 kg** bundeve
- **2** jajeta
- **1.5** **caš** jogurta
- **1** **caša** heljedinog brašna
- **komadic** svježeg sira
- **komadic** feta sira
- **po ukusu** soli
- **komadic** putera

### **Priprema**

Bundevu ocistite, ogulite, naribajte i posolite, pa zatim procijedite. Dodajte umucena jaja, jogurt, izmrvljeni sir, so i heljdino brašno. Sve dobro izmješajte.

Na dvije kore za pitu pospite malo ulja i otopljenog putera, pa poklopite 3. korom. Na trecu koru nanosite fil, skoro na citavu površinu, pa zarolajte.

Postupak ponovite još 3 puta, tako da dobijete 4 rolata, koje režete u pouljen pleh. Pecite na 200 C dok ne porumeni. Pecenu pitu prohladite, pa tek onda režite na parcad.

### **Savet**

Poslužite uz pavlaku i jogurt!