Pita od tikvica (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**rendanih ocedjenih tikvica
- **3**jajeta
- **1 dl**ulja
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1 glavica**crnog luka
- **100 g**sira (feta ili neki masni sir)
- **1 kašika**seckanog peršuna
- **300 g**brašna
- **5 kašika**griza
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

Tikvice izrendati, posoliti da stanu malo i dobro ih ocediti od tecnosti koju puste. Crni luk sitno iseckati, U posudu staviti 3 jaja umutiti dodati ulje, tikvice, crni luk, seckani peršun, isitnjeni sir, kiselu pavlaku, griz, brašno, prašak za pecivo, so i mleveni biber. Masu umutiti da se sjedini i izliti u kalup velicine 20x30 prethodno pouljen i posut brašnom. Peci na 180 stepeni oko 30 minuta da požuti.

Savet