Pita od tikvica bez kora



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg tikvica
- 5 jaja
- 250 g sitnog slanog sira
- 6 kasika griza
- 20 g pšenicnog brašna
- parmezan
- zacin
- biber
- so

Priprema

Oljuštiti, izrendati i posoliti tikvice. Ostaviti da stoje 1/2 sata, pa ocediti. U posudi umutiti jaja, dodati sir, griz, brašno, parmezan, so, biber, zacin, promešati i na kraju dodati oceene tikvice i sve sjediniti.

Prebaciti u vatrostalnu tepsiju, rasporediti i peci u zagrejanoj rerni na 200 C 30 minuta. Kada je peceno treba da bude zlatno-žute boje.

Služiti toplo uz ovcije kiselo mleko.