

Pita sa tikvicama i slaninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora

Za fil:

- **3** tikvice
- **100 g** slanine
- **1** glavica crnog luka
- **500 g** kravljeg sira
- **2 dl** kisele vode
- **5 kašika** brašna

Za preliv:

- **4** jajeta
- **1** kisela pavlaka
- **2 dl** ulja
- **2 dl** mleka
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Tikvice izrendati, ostaviti da odstoje pa ocediti vodu. Na ulju propržiti luk, dodati sitno seckanu slaninu i nju propržiti. Pomešati izrendane tikvice, sir, brašno, i kiselu vodu, pa dodati proprženi luk i slaninu. Time filovati

kore. Posebno umutiti preliv od jaja, pavlake, ulja i mleka. Slagati ovim redom: kora, preliv od jaja, kora, smesa od tikvica, kora... Na kraju preliti ostatkom preliwa od jaja.

Savet