

Pita sa tikvicama (7)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 manje tikvice
- 3 jajeta
- 100 ml maslinovog ulja
- 250 g mladog kravljeg sira
- 250 g pšenicnog griza
- 3 kašike pšenicnog brašna
- 100 g kukuruznog brašna
- 100 ml jogurta
- 1/2 praška za pecivo
- po ukusu soli
- po želji kim
- po želji susama

Priprema

Tikvice oljuštiti, izrendati, posoliti i ostaviti 20-ak minuta da se ocede. Umutiti jaja, dodati izgnjecen sir, ulje, griz, obe vrste brašna, jogurt, prašak za pecivo. Izmešati sa tikvicama i sipati u pleh podmazan uljem i posut brašnom, ili kalupe za proju. Po želji posuti kimom/susamom i peći dok ne porumeni na 230 stepeni C.

Savet

Sei kada se malo prohladi.