

Pita od tikvica, sira i praziluka



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **1 veci strukpraziluka**
- **600-700 g tikvica**
- **4 jaja**
- **300 g sira**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **po potrebiulja**

Priprema

Praziluk sitno iseckati. Tikvice narendati i posoliti da puste višak tecnosti, pa ih zatim staviti u cediljku da se ocede. Na malo ulja dinstati praziluk nekoliko minuta. Zatim dodati rendane tikvice i nastaviti sa dinstanjem. Kada sva suvišna tecnost ispari, zaciniti po ukusu solju i biberom. Skloniti sa vatre i prohladiti desetak minuta.

Jaja umutiti penasto, pa im dodati sir i sve kratko izmešati. Za svaki rolat su potrebne po cetiri kore. Stavljati kore jednu na drugu i premazivati ih sa pomalo ulja. Na trecu koru rasporediti fil sa sirom.

Zatim preklopiti cetvrtom korom, pa na nju rasporediti fil sa tikvicama samo duž jednog kraja. Uviti u rolat.

Na isti nacin pripremiti i preostale rolate, pa ih poreati u pleh za pecenje.

Prethodno ih premazati uljem i posuti susamom po želji. Peci ih u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 40

minuta.

Savet