

## ***Carska pita sa tikvicama***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 tikvica
- 4 jaja
- 2 kašike brašna
- 2 kašike palente
- 50 g seckanog suvog vrata
- 100 g sitnog sira
- 2 kašike ulja
- 1/2 kesice praška za pecivo
- po ukusu soli

### **Priprema**

Tikvicu izrendati, posoliti i ostaviti da odstoji malo.

Umutiti belanca, dodati im žumanca i sve lepo promešati. Zatim dodati brašno i palentu.

Sitan sir, seckani suvi vrat, ulje i prašak za pecivo dodati vec umucenoj smesi.

Tikvicu ocediti od viška tečnosti, pa i nju dodati i sve lepo promešati da se dobije ujednačena smesa. Posoliti po ukusu.

Podmazati manji pleh, pa pripremljenu smesu izruciti u njega. Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko pola sata.

Prohladiti, seci na kocke i služiti.

## **Savet**