



Pita sa Zdenka svježim posnim sirom i tikvicama



Priprema

Tikvice naribati i posoliti i ostaviti sa strane. U jednu posudu izmiješati dva jaja, Zdenka svježi posni sir, vrhnje, mineralnu i sol. Dodati tikvice i sve pomiješati u smjesu. Nauljiti

dublji lim za pečenje i staviti dvije kore tako da “vire” van kako bi pitu kasnije mogli njima preklopiti. Na kore izliti jedan dio smjese pa ponovno prekriti korama - i tako dok se kore i smjesa ravnomjerno ne potroše. Poklopiti pitu s prve dvije kore i premazati je uljem. Peći na 200 stupnjeva 40 minuta.

Sastojci

gotove kore za pite i savijače, Zdenka svježi posni sir, jedna veća tikvica, kiselo vrhnje, 2 jaja, 150 ml mineralne vode, prstohvat ulja, 30 ml ulja