

# Kurkoto – slani i slatki

## Kurkoto

200 g brašna  
2 jaja  
 $\frac{1}{2}$  dl ulja  
200 g feta sira  
4 dl vode čaše vode  
1 tikvica  
1 kašičica suvog začina  
 $\frac{1}{2}$  kašičice suvog bosiljka  
so

## Za serviranje

ajvar

## Slatki Kurkoto

200 g brašna  
2 jaja  
 $\frac{1}{2}$  dl ulja  
200 g mladog sira  
400 ml vode  
150 g bundeve  
100 g šećera  
1 kesica vanilin šećera  
1 kesica cimet šećera  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli

## Za serviranje

džem od šipurka

## Način pripreme

1. U posudu za mešanje odgovarajuće veličine sipati vodu i uz mešanje dodati brašno i so. Zatim dodati jaja, ulje, suvi začin, bosiljak, rendanu tikvicu i sir izmrvljen na sitnije komade. Sve lagano promešati.
2. Presuti u pleh obložen papirom za pečenje. Peći u zagrejanj rerni na 180 stepeni, 60 minuta. Služiti toplo sa ajvarom.
3. **Slatki kurkoto:** U posudu za mešanje odgovarajuće veličine sipati brašno i vodu i dobro promešati. Dodati šećer, jaja, vanilin šećer, so, cimet šećer i sir izmrvljen na sitnije komade. Na kraju dodati rendanu bundevu i ulje i lagano promešati.
4. Presuti u pleh obložen papirom za pečenje. Peći u zagrejanj rerni na 180

stepeni, 60 minuta. Služiti toplo sa džemom.