

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 začini, bosiljak, rendanu tikvicu i sir izmrvljen na sitnije komade. Sve lagano promešati.
2. Presuti u pleh obložen papirom za pečenje. Peći u zagrejanom 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 zagrejanom rerni na 180

stepeni, 60 minuta. Služiti toplo sa džemom.