

Κολοκυθόπιτα

Για 3 μερίδες

Υλικά

500 γρ. κολοκυθάκια
1 cottage cheese ή 120 γρ. τυρί φέτα
2 αυγά
2 κ.σ. αλεύρι
Δυόσμος φρέσκος ή ξερός
Αλάτι
Πιπέρι
1 κ.σ. ελαιόλαδο



Εκτέλεση

Τρίβουμε τα κολοκυθάκια σε τρίφτη, τα τοποθετούμε σε ένα τρυπητό, τα αλατίζουμε και τα αφήνουμε λίγη ώρα να βγάλουν τα υγρά τους. Τα στραγγίζουμε όσο το δυνατόν περισσότερο και τα βάζουμε σε ένα μπολ. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά εκτός απ' το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε. Αλείφουμε με το ελαιόλαδο ένα μικρό ταψάκι και ρίχνουμε λίγο αλεύρι. Βάζουμε το μίγμα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220 βαθμούς για 30 λεπτά.