

Tikvenjak



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **1 velik**atikvica
- **1 kesic**acimeta
- **2 kesice**vanil šecera
- šecer
- ulje
- šecer u prahu

Priprema

Narendati tikvice i ostaviti ih malo da puste vodu, ocediti višak tecnosti. Uzeti jednu koru i poprskati je uljem, preko nje staviti drugu koru i nju poprskati uljem i prekriti trecom. Na trecu koru poprskati malo ulja, poreati rendane tikvice, otprilike jednu šaku, posuti sa 2 kašike šecera, malo vanilog šecra i malo cimeta. Uviti koru u rolat i staviti u nauljen pleh. Tako uraditi i sa ostalim korama i preostalim filom od tikvica. Rolate malo nuljiti pre pecenja i peci pitu u vec zagrejanoj rerni. Ja sam pekla na 250 petnaestak minuta dok pita nije dobila zlatnu boju i onda sam smanjila na 200 još petnaestak minuta. Gotovu pitu izvici iz rerne i prekriti vlažnom krpom, pustiti je malo da odmori. Ohlaen tikvenjak seci na parcad i posuti šecerom u prahu.

Savet

Moja tikvica je baš baš bila velika, oišena je merila kilogram, a vi možete nekoliko malih ili jednu kao moju veliku. Prijatno!!!