

## ***Pita sa tikvom***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za pitu
- **500 g** rendane tikve
- **200 g** šecera
- **5-6 kašika** pšenicnog griza ili mlevenog keksa
- **1** vanil šecer

### **Fil:**

- **3** jajeta
- **2** **caše (od 2 dl)** šecera
- **1** **caš** ulja
- **2** **caše** jogurta
- **2** **caše** pšenicnog griza
- **1** prašak za pecivo
- **1** vanil šecer

## **Priprema**

Umutiti jaja i šecer, dodati jogurt, ulje, griz, prašak za pecivo i vanil šecer.

Očišćenu i izrendanu tikvu pomešati sa šecerom i vanil šecerom.

Pakovanje kora podeliti na dva dela, za dva rolata. Reati koru pa fil, a na poslednju staviti tikvu i posuti grizom

ili keksom. Urolati.

Rolate staviti u pleh, podmazan ili oblozen papirom za pecenje. Premazati ih preostalim filom i ostaviti da odstoje desetak minuta.

Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

Ohlaene rolate iseci i posuti prah šecerom. Prijatno!

**Savet**