

Slatka pita sa tikvicama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **2** vece tikvice
- cimet
- ulje
- **oko 150 g** šecera
- **maloprezli**

Priprema

Pripremiti sve sastojke, tikvice oljuštiti i izrendati, ostaviti da se malo ocede.

Poreati tri kore jednu preko druge, pri tom svaku posuti sa malo ulja, odozgo staviti rendane tikvice.

Preko tikvica staviti 2-3 kašike šecera, posuti prezle i po želji malo cimeta.

Kore urolati i reati u podmazan pleh. Postupak ponavljati dok se ne utroši sav materijal.

Peci na 200 C oko 30 minuta, dok ne porumeni.

Savet

Koliinu šeera možete prilagoditi svom ukusu, kao i zaine koje ete koristiti, umesto prezle možete koristiti griz.
Prijatno!