

Slatka pita sa tikvicama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jetankih kora za pitu
- **2** vece bele tikvice
- **300 g**šecera
- **5 kašic**icacimeta
- **3 kesice**vanilin šecera
- **200 ml**ulja

Priprema

Razdvojite kore. Ocistite tikvicu i narendajte pa stavite šecer i stavite u rešetku da se tikvice ocede jer ce pustiti vodu. Kad se ocede posipajte ih vanilom i cimetom. Po tri kore slažite, prvu i drugu premazujte uljem, a na trecu stavite fil. Urolajte. Slažite u pleh i pecite na 200.

Savet

Svaki rolat premazite uljem blago etkicom pre stavljanja u rernu. Peenu pitu kad se ohladi posipajte prah šeerom.