

Pita sa tikvicom i orasima



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **2** tikvice srednje velicine
- **300 g**šecera
- **50 ml**ulja
- **100 ml**kisele vode
- **100 g**pšenicnog griza
- **100 g**mlevenih oraha

Priprema

Tikvice oljuštiti, ocistiti, narendati i ostaviti da odstoje petnaestak minuta. Zatim ocediti tecnost koju su pustile. Odvojiti po 3 kore za jedan rolat. Kiselu vodu i ulje pomesati.

Na prvu koru staviti dve, a na drugu jednu kašiku mešavine ulja i kisele vode, premazati. Na treću koru staviti 3-4 kašike rendanih tikvica, 2-3 kašike šecera, 2 kašike mlevenih oraha i kašiku pšenicnog griza.

Uviti rolate i staviti ih u pleh namazan uljem ili obložen papirom za pecenje. Rolate premazati mešavinom ulja i kisele vode.

Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 200 C. Ohlaene rolate iseci i možete ih posuti prah šecerom. Prijatno!

Savet