

# **Tikvarnik**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 kg tankih kora
- 1 kg tikvi
- ulje
- 280 g šećer
- 1 vanilin šećer
- cimet po ukusu

## **Priprema**

Ocistiti i izrendati tikve i dinštati sa 4 kašike ulja i šećera. U tu smesu dodati vanilin šećer i cimet po ukusu.

Prva kora se popraska sa uljem, 2 kora takodje se popraska ulje, i treća takodje, a 4 kora i 5 se posipa sa šećerom po malo i dodaju se tikvie na polovinu kore. Umotati u rolat, poprskati odozgo sa malo ulja i vode, koje smo predhodno pomešali.

Sastojke ravnomerno rasporediti, da ima za sve šnite podjednako. Pleh obložiti pek-papirom i peci oko 20 minuta na 200 stepeni. Možete odozgo posuti sa malo kristal šećera, da dobiju lepu zlatnu boju. Prijatno!