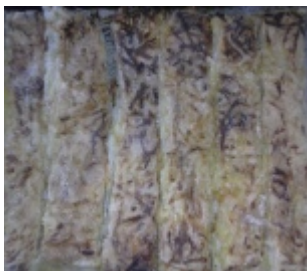


Pita sa tikvom (Tikvenik)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **po želji** šecera
- **100 g** griza
- **1** šoljica ulja
- **1** tikva

Priprema

Tikvu ocistiti, narendati i ocediti.

Na koru kašikom naneti malo ulja, rendanu tikvu, kašiku griza i šecer po želji.

Motati pitu dok se ne utroše svi sastojci, ne previše tikve po kori jer ona pusti sokove.

Peci u zagrejamoj rerni 30 minuta na 180°C.

Savet

Svake godine na Petrovdan, baka je sukala kore i pravila slani i slatki "tikvenik"... Kore nisam nauila da suem, ali ukusan je i sa kupljenim korama.