

Pita sa tikvicama (6)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- 2tikvice srednje velicine
- **300 g**šecera
- **100 g**suvog groža
- **50 ml**ulja
- **100 ml**kisele vode
- **100 g**pšenicnog griza
- **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

Tikvice oljuštiti, ocistiti, narendati, posuti sa malo šecera i ostaviti da odstoje 15-tak minuta. Zatim ocediti tecnost koju su pustile. Suvo grože potopiti u malo vode i ostaviti 15-tak minuta da nabubri, pa ocediti. Pomešati tikvice, šecer, vanilin šecer i griz. Ulje i kiselu vodu pomešati. Odvojiti po 3 kore za jedan rolat.

Na prvu koru staviti dve, a na drugu jednu kašiku mešavine ulja i kisele vode, premazati. Na trecu koru staviti 3-4 kašike fila i suvo grože.

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 180 C. Ohlaene rolate iseci i možete ih posuti prah šecerom. Prijatno!

Savet

U fil možete staviti i 1 kašičicu cimeta. Suvo grože umesto u vodu možete potopiti u rum. A količinu šeera poveati ili smanjiti, po ukusu.