

# **Heljda Tikvenik**



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 (2 kg) tikva**
- **500 g heljdinih kora**
- **500 g šecera**
- **2 kesice vanilin šecera**
- **1 dl mineralne vode**
- **1/5 dl ulja**

## **Priprema**

Tikvu iseci na kriške i oljuštiti.

Kriški tikve oljuštene izrendati.

Koru raširiti na stolu, poprskati mineralnom vodom i uljem. Po sredini kore dodati šaku rendane tikve i šaku šecera u kojem ste dodali vanilin šecer.

List kore presaviti na pola da prekrije polovinu kore sa tikvom. Po njemu malo posuti rendanu tikvu sa malo šecera.

Koru sa tikvom uvijemo sa jednog kraja ka drugom kraju do pola, pa presecemo nožem i tako dobijemo od jednog lista 2 rolnice pite.

Filovane listove kore sa tikvom poreamo u podmazanom plehu. Pre pecenja pitu posuti šecer kristalom.

Pitu pecemo u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C, oko 30 minuta.

### **Savet**

Tikvenik je pita slatkog ukusa, pravim je od obinih kora i jako je lepa i ukusna. Sada sam je pravila od heljdinih kora i mogu rei da je mekana , mirišljava i lepog ukusa. Pita je dobra i kada je vrua i kada je hladna, ako ostane.:) Šeer možete dodati po svom ukusu, ko voli slae više šeera, može se dodati i cimet..Sve je na vama i vašoj želji. Prijatno!