

Pita sa tikvicom i orasima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **2** tikvice srednje velicine
- **300** gšecera
- **50** mlulja
- **100** mlkisele vode
- **100** gpšenicnog griza
- **100** gmlevenih 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 trecu 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. Ohla?ene rolate iseci i možete ih posuti prah šecerom. Prijatno!

Savet