

Tikvenjak (3)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora za pite
- **700 g** rendane bele tikve
- **400 g** šecera
- **4 kesice** vanil šecera
- **150 ml** ulja
- **200 ml** tople vode
- **po ukusu** šećer u prahu

Priprema

Razdvojiti kore za rolate. Po 4 kore za jedan rolat. Meni je izašlo 4 rolata. Pomesati toplu vodu i ulje. Staviti prvu koru premazati uljem i vodom.

Preko staviti drugu koru. Posipati rendanom tikvom, posuti sa 4-5 kašike šecera i posipati malo vanil šecera (za svaki rolat po jedna kesica vanil šecera). Ponoviti postupak sa trecom i četvrtom korom.

Umotati rolat. Ponoviti postupak sa preostalim korama. Rolate redjati u pleh na pek papiru. Premazati rastvorom vode i ulja. Peci na 250 C oko 30 minuta.

Savet

Rolate prohladiti. Po ukusu posipati prah šeera pre služenja. Rolati su hrskavi odozgo, a unutra mekani i puni fila.