

Pecena bela tikva i suvo voće za Badnje Vece



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** bele tikve
- **po ukusu** vanil šećer ili običan beli šećer

Dekoracija za trpezu:

- **po potrebi** suvo voće
- (urme, smokve, šljive, kajsije i groždje)
- **po nekoliko komada** oraaha i lešnika
- **po potrebi** sveže voće
- (jabuke, narandže, banane i kruške)

Priprema

Tikvu ocistiti, oprati i iseci na parčice. Koru tikve ne ljuštiti. Poredjati u pleh. Posuti šećerom ili vanil šećerom po izboru.

Tikvu peci na 200 C oko 60 minuta. Ostaviti da se prohladi.

Složiti za Badnje Vece uz sveže voće, suvo voće i orašaste plodove.

Savet

Na Badni Dan sva hrana mora biti posna. Na trpezi za Badnju Veeru neizostavni su badnjak, vino, grejana rakija, med, sveže žito, slama kao i hlepici (koje moja mama svake godine pravi koji simbolizuju ukijanje, bure, vinograd, kuu, baštu i po neku domaću životinju). Pasulj prebranac, posne paprike, riba, zimске salate, kompot od voća, tikvenjak, suvo voće, sveže voće i orašasti plodovi i pečena tikva.