

Tikvarnik



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg tankih kora
- 1 kg tikvi
- ulje
- 280 g šecera
- 1 vanilin šecer
- cimet po ukusu

Priprema

Ocistiti i izrendati tikve i dinsttati sa 4 kašike ulja i šecera. U tu smesu dodati vanilin šecer i cimet po ukusu.

Prva kora se poprska sa uljem, 2 kora takodje se poprska ulje, i treca takodje, a 4 kora i 5 se posipa sa šcerom po malo i dodaju se tikvie na polovinu kore. Umotati u rolat, poprskati odozgo sa malo ulja i vode, koje smo predhodno pomešali.

Sastojke ravnomerno rasporediti, da ima za sve šnите podjednako. Pleh obložiti pek-papirom i peci oko 20 minuta na 200 stepeni. Možete odozgo posuti sa malo kristal šecera, da dobiju lepu zlatnu boju. Prijatno!