

Tikvenik (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **600 g** narendane bundeve
- **100 g** suvog groža
- **1** dlulja
- **100 g** šecera
- **1** šoljica kisele vode
- **po potrebi** šecer u prahu

Priprema

Narendajte bundevu, dodajte, šecer, vanilin šecer i suvo groždje koje ste prethodno potopili u mlakoj vodi. Sve promešajte da se sastojci sjedine. Raširite kore, premažite koru uljem, preklopite je po sredini i ponovo premažite. Rasporedite po tako presavijenoj kori, 3 kašike pripremljenog fila, prelijte kašikom kisele vode i urolajte. Tako uradite sa preostalim korama i filom. Reajte rolate u podmazan pleh. Premažite ih sve mešavinom kisele vode i ulja. Pecite u zagrejanom retni na 180 stepeni 15-20 minuta.

Pecenu pitu prekrijte platnenom salvetom i ostavite da se malo prohladi. Prohlaenu pitu secite na parcice željene velicine. Pospite šecerom u prahu i sladite se.

Savet

Tikve, bundeve, ludaje, peenke, razna imena za razne vrste bundeva. Upravo je njihova sezona. Greota je ne napraviti tikvenik i ne osetiti ovaj izvanredan ukus.