

# Tikvenik



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **800 g** bundeve
- **600 g** tankih kora
- **200 g** šećera
- **2** vanilin šećer
- **1** prašak za pecivo
- **maloulja**
- **malo** vode
- šećer u prahu za posipanje

## Priprema

Bundevu ocistite, isecite i izrendajte na krupnoj strani rendeta. U to dodajte šećer, vanilin šećer, malo ulja pa sve zajedno propržite. U šoljici napravite smesu od malo ulja, vode i praška za pecivo. Uzmite 3 kore pa ih poređajte jednu na drugu, a između ih poprskajte smesom od ulja, vode i praška za pecivo. I gornju koru poprskajte sa malo smese, pa je filujte proprženim bundevama. Uvijte u rolnu i stavite u podmazan pleh. Isto ponovite sa preostalim korama. Pecite 20-30 minuta u rerni koju ste prethodno zagrejali na 250 stepeni. Gotov tikvenik služi se isecen na komade i posut mešavinom prah i vanilin šećera.

## Savet