

Tikvenik



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Bundevu ocistite, isecite i izrendajte na krupnoj strani rendeta. U to dodajte šecer, vanilin šecer, malo ulja pa sve zajedno propržite. U šoljici napravite smesu od malo ulja, vode i praška za pecivo. Uzmite 3 kore pa ih poreajte jednu na drugu, a izmeu 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 šecera.

Savet