Pita sa tikvom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **500 g**rendane tikve
- **200 g**šecera
- **5-6 kašika**pšenicnog griza ili mlevenog keksa
- **1**vanil šecer

Fil:

- **3**jajeta
- **2 caše (od 2 dl)**šecera
- **1 cašа**ulja
- **2 caše**jogurta
- **2 caše**pšenicnog griza
- **1**prašak za pecivo
- **1**vanil šecer

Priprema

Umutiti jaja i šecer, dodati jogurt, ulje, griz, prašak za pecivo i vanil šecer.

Ocišcenu i izrendanu tikvu pomešati sa šecerom i vanil šecerom.

Pakovanje kora podeliti na dva dela, za dva rolata. Reati koru pa fil, a na poslednju staviti tikvu i posuti grizom

ili keksom. Urolati.

Rolate staviti u pleh, podmazan ili oblozen papirom za pecenje. Premazati ih preostalim filom i ostaviti da odstoje desetak minuta.

Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

Ohlaene rolate iseci i posuti prah šecerom. Prijatno!

Savet