

Pita sa kruškom i tikvicom

Testo

500 g brašna
2,5 – 3 dl tople vode
prstohvat soli
ulje za premazivanje

Fil

3 rendane kruške
1 rendana tikvica
150 g krupno seckanih oraha
100 g šećera
1 kesica limun šećera
1 kesica vanilin šećera

Način pripreme

1. Od brašna, vode i soli umesiti malo tvrđe testo. Napraviti 2 ili 3 jufke, dobro ih premazati uljem i ostaviti da odstoje pokrivena prijanjajućom folijom oko sat, dva.
2. Sve sastojke za fil pomešati u jednoj posudi.
3. Testo razvući preko pamučnog stolnjaka, ukloniti deblje ivice i ravnomerno posuti filom i uljem. Umotati i staviti u prethodno nauljen pleh i peći u rerni zagrejanom na 180 stepeni oko 30 minuta.