

# 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.