

Bundevara (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **1,5 kg** rendane bundeve
- **10 kašika** šecera
- **1 dl** ulja
- **malo** zacina za medenjake

Priprema

Bundevu izrendati. Uzeti jednu koru i preliti sa 1 kašikom ulja. Ulje razmazati vlažnom cetkicom po kori. Zatim posuti sa dve kašike šecera.

Preko šecera staviti drugu koru pa rasporediti bundevu, 200 g otprilike. Posuti sa malo zacina za medenjake. Uviti krajeve ka unutra pa uviti pitu, krajeve premazati vlažnom cetkicom da se zalepe.

Uraditi isto sa ostatkom kora. Poreati u pleh i peci u zagrejanoj rerni 45 minuta na 180 stepeni. Po želji gotovu pitu posuti šecerom u prahu.

Savet

Spremanjem bundevare na ovaj nain kore ispadnu hrskave što ja lino volim. Isto tako zain za medenjake joj daje baš poseban šmek da ni deca koja ne vole bundevu ne mogu da provale šta je u pitanju.