

Slane bundevice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **200 g** pirea barene bundeve
- **50 ml** mlakog mleka
- **50 ml** lake vode
- **25 g** svežeg kvasca
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** šećera
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1** belance za premaz
- **50 g** margarina za premaz

Priprema

Bundevu skuvati, ohladiti i propasirati. U vecu ciniju staviti brašno, dodati pire od bundeve, dodati jaje, žumance, so, šećer, prašak za pecivo i izmrvljen kvasac, mlako u vodu i mlako mleko. Pomešati i zamesiti fino glatko testo. Testo ostaviti da nadoe, pa ga podeliti na 4 manje loptice. Loptice fino oblikovati, pa uzeti kanap i oblikovati kanapom bundevice.

Bundevice premazati belancetom. Na svaku bundevicu staviti po kašiku margarina. Peci na 200 stepeni 25 minuta. Prijatno.

Savet

Može se u testo dodati i 50 g mlevenih semenki golice. Važna napomena: Dok su još tople bundevice kanap polako skinuti pazei da se kriškice ne odvoje.