

Pecena bundeva (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **po potrebi** bundeve

Priprema

Bundevu oprati, preseći, ocistiti od semenki, iseci na komade, i poreati na pleh sa papirom ili folijom. Staviti u rerni i kada meso bundeve omekša i zapece se po želji izvaditi. (mi volimo kada se malo više prepece, tacnije kada malo zagori :D)

Savet

Ja volim kada sa peene bundeve pojedem prepecenu koricu pa unutrašnji, meki deo pospem cimetom. Pravo uživanje pored šporeta koji pucketa. Inace peem je na istom tom šporetu tako da vam ne mogu rei preciznu temperaturu i vreme. U svakom sluaju možete probati viljuškom tako što ete probosti sa strane i videti da li je mekana. Ako volite i želite slae, možete preliti sa malo meda. Uživaje u pravoj jesenjoj poslastici :)