Heljda sa bundevm i jabukom



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje**skuvane heljde
- **1 šolja**pirea od bundeve
- **1 kašika** mlevenog rogaca
- **1 puna kašicica** cimeta
- **na vrh kašicice** muskatnog orašcica
- **1 prokisela** jabuka

Priprema

Kad vec imamo i kuvanu heljdu i ispecenu bundevu zašto ih ne bismo maksimalno iskoristili i spojili u jedan lep, hranljiv i zdrav obrok. :) Bundevu ispecenu u rerni odvojiti od korice i mekano meso dobro izgnjeciti viljuškom u pire. Jabuku narendati na krupnije rende (ja ne ljuštim). Pomešati u ciniji rendanu jabuku, pire od bundeve, kuvanu heljdu, a zatim dodati i mleveni rogac, cimet i muskatni orah.

Savet

Budui da mnogo volim i bundevu i heljdu i da volim da eksperimentisem sa kombinacijama, ukusima, morala sam da probam i ovu varijantu. Jabuka daje sonost zato vam preporucujem neku malo kiselkastu jabuku, roga malo zaslati, a cimet doprinese aromom. :) Po želji možete dodati i kašiku meda, malo oraha ili nekog suvog voa. Prijatno :)