Pita sa bundevama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **600 g**brašna
- **1**margarin
- **2**jajeta
- **oko 1 dl**mleka
- **prstohvat**soli
- **200 g**šecera
- **1**prašak za pecivo
- **1**vanilin šecer
- **1**korica od jednog limuna

Fil:

- **1 kg**bundeve ili
- **1 tegla**džema od bundeve

Priprema

Prosejati brašno, dodati mu prašak za pecivo, rendanu koru od jednog limuna, so, šecer i omekšali margarin i uz dodavanje toplog mleka zamesiti glatko testo. Formirati loptu, umotati u kesu i odložiti u frižider na sat vremena. Podeliti ga na dva dela, razvuci koru velicine pleha, staviti u pleh, posuti filom od bundeve. Ja sam ovog puta koristila džem od bundeve, a nadev se pravi tako što se bundeva narenda i propрži na margarinu da bude staklasta, pospe se šecerom po želji. Razviti drugu koru i staviti preko fila.

Zagrejati pecnicu na 200 stepeni, staviti pitu da se pece, pa nakon par minuta smanjiti na 180 i peci petnaestak minuta ili dok pita ne porumeni. Kad se ohladi, posuti je obilato šecerom u prahu i seci na parcad.

Savet