

## ***Bundeva u mleku***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 komad** muskatne bundeve
- **prema potrebi** mleko
- **1 kesica** vanil šećera
- **prema potrebi** šećera

### **Priprema**

Muskatnu bundevu - tikvicu ocistiti od kore, može se koristiti bilo koja bundeva, muskatna, pecenka ili koju imate pri ruci.

Iseci na komade željene velicine i staviti u šerpu.

Naliti mlekom da ogrezne, preliterati sa 2-3 kašike šećera, prema vašoj želji, i kesicom vanilin šećera. Možete poklopiti poklopcem i kuvati na ringli dok mleko ne uvri i bundeva bude kuvana. Ili prekriti folijom i staviti u rernu, peći na 230 stepeni takodje dok mleko ne uvri i bundeva se zapece.

### **Savet**

Možete ohladjenu služiti sa šlagom.