

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 šecera
- **prema potrebi** šecera

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, preliti sa 2-3 kašike šecera, prema vašoj želji, i kesicom vanilin šecera. Možete poklopiti poklopcem i kuvati na ringli dok mleko ne uvri i bundeva bude kuvana. Ili prekriti folijom i staviti u rernu, peci na 230 stepeni takodje dok mleko ne uvri i bundeva se zapece.

Savet

Možete ohladjenu služiti sa šlagom.