

Bundevara



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za nadev:

- **700 g** bundeve
- **1** šolja šećera
- **1** kesica vanilin šećera
- **3** kašike cimeta
- **1** dlulja
- **1** kesica praška za pecivo
- **100 g** mlevenog oraha

I još:

- **500 g** kora za gibanicu
- **maloulja**

Za preliv:

- **2** jajeta
- **1/2** šolje šećera
- **1** kesica vanilin šećera
- **1** dljogurta

Priprema

Izrendati bundevu, pa pomešati sa svim sastojcima, osim oraha.

U nauljenu tepsiju staviti dve kore srednje debljine, pa 1/4 nadeva, posuti orasima, pa gužvati po tri kore, pa opet 1/4 nadeva, pa orahe, i tako dok se ne utroši. Meni je trebalo cetiri puta da stavljam nadev, jer je ukupno bilo 13 kora srednje debljine. Poklopiti sa dve kore i zavuci krajeve da se ne podignu dok se pece.

Iseci na 16 kvadrata i preliti prelivom, koji ste prethodno umutili.

Peci u rerni na 200 C, oko pola sata.

Savet

Možda ce sladokušcima biti malo šeera na ovu koliinu bundeva, ali ja gledam da ne bude mnogo slatko. esto stavljam i žuti šeer, koji je još manje sladak.