Pita sa bundevom i pomorandžom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**bundeve *pecenke*
- **1** veca smrznuta pomorandža
- **1, 5 dl**ulja
- **4 kašike**prezli
- **200 g**šecera
- **20 komada**kora za pitu

Priprema

Ocistiti bundevu od kore i semena i narendati

Preko narendane bundeve, narendati jednu smrznutu pomorandžu. Dodati šecer i sve lepo promešati, da se masa ujednaci.

Kore podeliti na 4 dela po 5 kora. Uzeti prvi deo i slagati kore jednu na drugu, izmeu premazati uljem. Poslednju petu koru takoe premazati uljem. Fil takoe podeliti na cetiri dela. Polovinu fila staviti uz stranicu do ivice stola, a drugu polovinu rasporediti po celoj kori- kao na slici-preko fila posuti kašiku prezli. Polako nafilovanu koru uviti u rolat, ovlaš. Tako uraditi i sa ostala tri rolata. Reati u pleh. Premazati vodom i uljem. Staviti u toplu rernu na 220 C - petnaest do dvadeset minuta, dok rolati porumene. Pecene rolate prekriti platnenom salvetom i ostaviti da se prohlade. Posuti prah šecerom.

Seci na komade željene velicine i služiti

Savet