

## *Posna pita sa bundevom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** kora za baklavu
- **1 kg** narendane bundeve
- šećer
- griz
- cimet
- ulje

### **Priprema**

Izrendanu bundevu iscediti rukama, ako ima višak tečnosti da se otkloni. Za ovu količinu bundeve potrebno je 18 kora, da bi se dobilo 9 rolata, po 2 kore.

Raširiti jednu koru, poprskati je uljem, posuti sa jednom kašikom šećera i kašicom griza. Staviti drugu koru, pa je, isto, poprskati uljem, posuti sa jednom kašikom šećera, kašicom griza, kašicom cimeta i, po celoj površini, rasporediti deo bundeve. Saviti malo koru sa obe strane, pa uviti rolat. Rolat staviti u podmazani pleh, od el. šporeta.

Isti postupak ponoviti sve dok ima kora i fila. Poreane rolate premazati uljem i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

Kada pita porumeni izvaditi je i ostaviti da se ohladi. Ja je ne pokrivam krpom, jer volim da mi je kora hrskava. Ko voli mekšu koricu, kada se pita izvadi iz rerne treba je pokriti, da bi korica omekšala.

**Savet**