

Mirisna slatka pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih tankih kora
- **800 g** očišćene bundeve
- **400 g** šecera
- **1/2 kesice** cimeta
- **2 kesice** vanil-šecera
- **malom** mleka i ulja

Priprema

Očišćenu bundevu izrendajte na krupnije rende i ostavite sa strane. Jednu koru poprskajte mlekom, stavite drugu koru preko prve i nju poprskajte mlekom, pa stavite trecu koru i premazite je uljem. Po celoj kori rasporedite rendanu bundevu (1,5 kutlacu) pa pospite sa 2-3 kašike mešavinom šecera, cimeta i vanil-šecera i uvijte. Postupak ponavljajte dok ne utrosite sve sastojke. Pleh obložite pek-papirom, složite pripremljene rolate i premazite ih mlekom. Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta. Kada se kolac malo prohladi isecite ga i poslužite.

Savet