

Pita od bundeve i maka



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Ptrebno je:

- **1,5 pakovanjek**ora za pitu
- **300 g**mljevenog maka
- **1 velika ili 2-3 manje**bundeve
- **8 kašika**šecera
- **2 dl**mlijeka
- **maloulja**
- šećer u prahu

Priprema

Bundevu prerezati i izdubiti tj. strugati kašikom ili ju oguliti i naribati, kako vam je lakše. Dodati šećer, izmiješati i ostaviti par minuta da odstoji. Mak popariti vrućim mlijekom pa dodati bundevu koju prethodno treba iscijediti. Sve dobro promiješati. Slagati po 3 kore, svaku premazati sa malo ulja, staviti fil pa urolati. Ponoviti dok se ne potroši sav fil. Rolate premazati sa malo ulja i peći na 170 stupnjeva, oko 40 minuta tj. dok ne dobiju boju.

Savet

Umjesto maka možete koristiti mljevene orahe, takoe je odlično!!! U slast!!!! :)