Bundeva sa medom i cimetom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**bundeve
- **100-150 g**meda
- **2 kašicice**cimeta

Priprema

Bundevu ocistimo i isecemo na kocke. Pleh obložimo folijom ili pek papirom i stavimo bundevu. Stavimo je u rernu da se pece oko 1 h, dok lepo ne omekša. Zavisi od bundeve. Pomešamo med i cimet i stavimo na ringlu malo med da se otopi. Pred kraj pecenja premažemo bundevu medom i cimetom i vratimo još nekih 5 minuta.

Savet

:-) Ništa lepše, a tako jednostavno.