Pita sa bundevom i lešnicima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**tankih kora za pitu
- **500 g**rendane bundeve
- **100 g**mlevenih lešnika
- **4 kašike**pšenicnog griza
- **150 g**šecera
- **po potrebi**ulje

Priprema

Bundevu pomešati sa šecerom, grizom i lešnikom. Za 5 rolata potrebno vam je 15 kora. Svaki rolat oblikovacete tako što cete jednu koru poprskati uljem, pa posuti sa malo šecera, pa onda staviti drugu koru, pa ponoviti postupak, pa staviti trecu koru i posuti sa filom. Podviti krajeve ka unutra i uviti rolat. Napraviti sa ostatkom kora još 4 rolata. Poreati ih na pleh obložen pek papirom i peci u zagrejanoj rerni na 200 C pola sata. Pre pecenja rolate premazati uljem.

Savet