

Pita bundevara sa keksom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**rendane bundeve
- **100 g**šecera
- **150 g**mlevenog keksa
- **3 kesice**vanil šecera
- ulje
- **500 g**kora za pite

Ostalo:

- šećer u prahu

Priprema

U vanglici pomešati rendanu bundevu, šećer, vanil šećer i mleveni keks.

Uzeti jednu koru blago nauljiti i preko staviti još jednu, preko druge kore naneti nadev, urolati u rolat. Pleh podmazati sa uljem i rasporediti rolate. Od ove kolicine dobije se 5-6 rolata. Nauljiti kore i peci na 200 stepeni dok lepo ne porumene. Sacekati da se kore malo ohlade pa zatim iseci na pacad. Neposredno pre služenja posuti sa šećerom u prahu. Umesto mlevenog keksa možete koristiti pšenicni griz.

Savet