

Pecena bundeva sa vocem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,4 kg**ocišćene bundeve
- **1/2 kg**jabuka
- **1/2 kg**pomorandži
- **200 g**limuna
- **200 g**sušenih smokvi
- **200 g**šecera
- **100 g**suvog grož?a
- **100 g**suvih kajsija
- rum

...i još:

- **100 ml**slatkog, vocnog, vina

Priprema

Znaci, za ovaj desert potrebne su: jabuke, limun, pomorandže, smokve, kajsije, suvo grož?e, i šecer. Suvo grož?e potopiti u rum i ostaviti da odstoji, dok se sprema druge namirnice.

Naravno, potrebna je i bundeva, koju treba ocistiti od kore i semenku, pa je iseci na kocke.

Iscediti sok od limuna i pomorandže, dodati šecer, pa staviti na vatru, da se šecer rastopi.

U dublju vanglicu staviti isecenu bundevu, pa dodati isecene jabuke (ne ljuštiti ih), smokve, kajsijske i isceženo suvo grožđe. Sve dobro promešati i sipati u, odgovarajući, pleh.

Rasporediti, ravnomerno, voće i preliti sa, ušecerenim, sokom od limuna i pomorandže. Na kraju preliti sa desertnim vinom.

Pleh pokriti folijom, ali ostaviti sa strane otvoreno, da može para da izlazi. Staviti, u prethodno zagrejanu rernu, da se pece, na 200 stepeni - 1 sat. Posle jednog sata pecenja izvaditi pleh, skloniti foliju i...

Savet