

Pita sa bundevom (3)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600** glandane bundeve
- **8** kašika šecera
- **1/2** šoljice vode
- **1/2** šoljice ulja
- **1** pakovanje kora
- **2** kašice cimeta
- **3** kašike šecera u prahu

Priprema

Ocišcene kriške bundeve izrendati na krupno, dodati šefer i promešati. Sjediniti vodu i ulje.

Za svaki prut odvojiti po 4 kore. Prve tri isprskati vodom i uljem, a na četvrtu rasporediti bundevu i posuti cimetom. Saviti krajeve i u uviti kore. Tako dok se ne utroši materijal.

U podmazan pleh poreati pitu, iseci je i premazati uljem. Peci u rerni na 200C oko 25 minuta.

Savet

Ispeenu pitu posuti šeferom u prahu.