

Pita sa bundevom (4)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu

Fil:

- **1 kg** izrendane bundeve
- **2 kašičice** cimeta
- **1 kašičica** mlevenog karanfilica
- **1 kašičica** umbira u prahu
- šećer

Za prelivanje kora:

- 3 jajeta
- **1 čaša (180g)** jogurta
- **1 čaša** šećera
- **1 čaša** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Fil: U dublju posudu dodati izrendanu bundevu, pa posuti sa cimetom, karanfilicom i umbirom. Dobro promešati.

Za prelivanje kora: U odgovarajuću posudu razbiti jaja, dodati šećer i žicom za miješanje sjediniti, da se šećer rastopi. Zatim dodati ulje, jogurt i prašak za pecivo. Miješanjem sjediniti sve sastojke.

Na radnu površinu raširiti jednu koru, prelijeva je delom smese za preliv (kašikom), preklopiti drugom korom, i preko nje naneti preliv i, na kraju, preklopiti trećom korom. I preko treće kore staviti preliv, pa, ravnomerno, rasporediti deo fila sa bundevom. Preko bundeve posuti 1-2 kašike šećera, u zavisnosti koliko je bundeva slatka.

Preklopiti ivice kore ka unutrašnjosti i zaviti rolat. Rolat staviti u, podmazani, pleh. Nastaviti postupak, sve dok imate kora i fila (meni je izašlo pet rolata).

Poreane rolate premazati smesom od fila i staviti, pitu, da se peče, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Pecenu pitu izvaditi iz rerne i ko voli hrskavu koru ne pokrivati je krpom. Ko želi mekanu koru, pitu, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi.

Prohlađenu pitu iseci na parčice, posuti šećerom u prahu i poslužiti.

Savet