

Pita bundevara (4)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgbundeve**
- **500 gkora za pitu**
- **4jajeta**
- **2 caše od jogurtašecera**
- **1 cašaulja**
- **1 cašagriza**
- **1 cašajogurta**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **po ukusucimeta**
- **po ukusuumbira**

Priprema

Odvojiti belance od žumanca. U dubljem sudu umutiti mikserom belanca sa postepenim dodavanjem šecera, dodati žumanca pa mutiti, zatim dodavati jogurt, ulje, griz, prašak za pecivo i zacine. Ostaviti 10 minuta da odstoji.

Bundevu izrendati i dobro iscediti. Kore podeliti na 5 delova-rolata. Svaki rolat treba da ima 3 kore. Uzeti prvu koru i premazati je sa 4 pune kašike fila, drugu koru isto, kao i trecu ali po ivici treće kore staviti bundevu i uvitи u rolat. Postupak ponoviti još 4 puta. Ukupno se dobije 5 rolata. Ostaviti malo fila i premazati rolate odozgo.

U zagrejanu rernu na 200 C peci nekih 20 tak minuta dok rolati lepo porumene. Prohlaenu bundevaru seci na parcice i posuti prah šecerom odozgo. Prijatno!

Savet

Sona i ukusna pita... Umesto bundeve možete staviti i jabuke ili višnje... Odlina poslastica za ove jesenje dane...