

Pita sa bundevom (5)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **800 g**bundeve
- **100 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **100 g**mlevenog keksa (plazme)
- **100 g**suvog groža
- **50 ml**ulja
- **100 ml**kisele vode
- šećer u prahu

Priprema

Bundevu ocistiti, skuvati, prohladiti, izgnjeciti, dodati šećer, vanil šećer i ismesati. Ulje i kiselu vodu pomešati. Odvojiti po 3 kore za jedan rolat. Na prvu koru staviti dve, a na drugu jednu kašiku mešavine ulja i vode, premazati. Trecu koru posuti plazmom, staviti 3-4 kašike fila, malo suvog groža pa preko još malo plazme. Uviti rolate i staviti ih u pleh namazan uljem ili obložen papirom za pecenje. Rolate premazati mešavinom ulja i kisele vode.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 200C.

Ohlaene rolate iseci i posuti prah šećerom. Prijatno!

Savet