Stara dama u novom ruhu



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** izrendane bundeve
- **200 g**šecera
- **2 kašike**cimeta
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 dl**ulja
- **1 pakovanje**kora za pitu
- **1 čaša**cokoladne glazure

Priprema

Izdinstati narendanu bundevu sa malo ulja. Ohlaenu ocediti od viška tecnosti.

Dodati bundevi cimet, šecer i vanil šecer.

Smesu dobro promešati i podeliti na jednake delove, u zavisnosti od broja kora koliko ima u pakovanju. Za 1/5 bundeve potrebno je tri kore.

Na svaku koru dodati malo ulja.

Rasporediti smesu ravnomerno na svaku koru.

Urolane kore poreati na pleh. Ne stavljati ulje na vrh kora.

Peci na 185 stepeni, dok vrh ne porumeni.

Još vruce rolnice, premazivati kašicicom cokoladne glazure.

Savet