

Desert od bundeve



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kašike** šecera
- **2 dl**soka od jagoda
- **1** limun - kora i sok
- **1 manjamuškatna** bundeva
- **malodivljih** brusnica
- **malo**jagoda

Priprema

Muškatnu tikvu sam ogulila, koja nije velika, slatkiš je za 2 osobe. :) U tiganj sam stavila 3 kašike šecera i karamelizirala, potom sam dodala sok od jagoda, naribalu koru jednog limuna i sok od limuna i pustila da se karamel otopi uz mešanje da se sve sjedini. Bundevu sam presekla na 3 dela, ocistila od semenki, stavila u tavu sa karamelom i sokom da se polako krčka, uz povremeno okretanje acklicom sam nakon nekoliko vremena probušila malo bundevu i kad mi se učinilo da je pri kraju...da je kuvana, nikako da je prekuvate, da se raspadne,dodala sam jagode i divlje brusnice. Ostavila sam da se krčka još malo, jer su jagode bile zamrznute. Na tanjur sam složila bundevu i napunila sa jagodama i brusnicama.Stavila poklopac od bundeve.

Karamelizirani šecer i sok ostavila još malo da vri, da se napravi sos., i malo zgasne. Prelila bundevu. Jedite toplu, ili ohladite a dobro ide i kugla sladoleda. :)

Savet