

Bundevara



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- **500 g**brašna
- **prstohvatsoli**
- **200-300 g**masti
- voda

Fil:

- **400 g**rendane bundeve
- **250 g**šecera
- **1vanilin šefer**
- **1cimet**

Priprema

Izrendanu bundevu staviti u dublju šerpu, dodati šefer i vanilin šefer pa malo prodinstati koliko da se šefer istopi. Skloniti sa šporeta i dodati cimet. U brašno staviti prstohvat soli i zamesiti sa mlakom vodom testo da bude malo tvre od testa za hleb. Kidati i praviti male loptice koje treba malo razvuci oklagijom i premazati otopljenom mašcu. Svaku lopticu razvlačiti od ivice testa prema sebi kako bi se dobila velika tanka kora. Poprskati mašcu, naneti fil i urolati. Zagrejati rernu na 250 stepeni i peci pitu dok ne porumeni.

Savet

Ova pita može i u posnoj varijanti da se pravi samo se umesto masti koristi ulje.