

Bundevara



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **prstohvat** soli
- **200-300 g** masti
- voda

Fil:

- **400 g** grendane bundeve
- **250 g** šećera
- **1** vanilin šećer
- **1** cimet

Priprema

Izrendanu bundevu staviti u dublju šerpu, dodati šećer i vanilin šećer pa malo prodinstati koliko da se šećer istopi. Skloniti sa šporeta i dodati cimet. U brašno staviti prstohvat soli i zamesiti sa mlakom vodom testo da bude malo tvrde od testa za hleb. Kidati i praviti male loptice koje treba malo razvuci oklagijom i premazati otopljenom mašću. Svaku lopticu razvlaciti od ivice testa prema sebi kako bi se dobila velika tanka kora. Poprskati mašću, 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.