

## ***Pumpkin Pie na moj nacin***



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **300 g** brašna
- **2 kašike** margarin za mazanje
- **100 g** prah šecera
- **1** jaje
- **1 ravna mala kašica** peciva
- voda

#### **Fil:**

- **400-500 g** skuvane bundeve
- **1** puding od vanile
- **3 kašike** griza
- **200-300 g** šecera
- **1/2 kašice** muskatnog oraha
- **1/2 kašice** cimeta
- **1 mala rakijaska** cašica mleka

### **Priprema**

Pomešati brašno, prah šećer i pecivo. Jaja umutiti sa margarinom pa umešati u brašno i po potrebi dodati malo vode. Zamesiti testo koje treba da bude malo tvre. Ostaviti da odstoji u frižider dok se ne pripremi fil. Pomešati puding, griz, muskatni orah i cimet. Kuvanu bundevu ocediti, ohladiti, ispasirati i u nju umešati pripremljen puding, šećer i mleko. Sve lepo sjediniti. Rastanjiti testo i staviti u okrugli kalup, a ivice podići na gore. Viljuškom na nekoliko mesta izbušiti pa naneti fil i peći na 200 stepeni.

## **Savet**