Pita od bundeve i oraha



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za pitu
- **500 g**rendane bundeve
- **200 g**mlevenih oraha
- **2 šake**griza
- **3 kesice**vanilin šecera
- **po ukusu**šecer
- **po potrebi**ulje

Priprema

Kore podeliti da se dobiju cetiri rolata. Prvu koru poprskati uljem. Staviti drugu koru. Na drugu naneti mlevene orahe, šecer i ulje. Staviti trecu koru. Na nju naneti rendanu bundevu, malo griza, šecer i orahe. Staviti cetvrtu koru. Nju poprskati uljem. Uviti rolat i staviti u podmazan pleh. Na isti nacin pripremiti sve rolate. Peci u rerni oko 45 minuta. Ohladiti, iseci i posuti rah šecerom. Prijatno!

Savet

Idealno za post.