

Pecena bundeva



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja** bundeva
- **po ukusu** med

Priprema

Bundevu operite i isecite na camce, ne skidajte koru. Poreati u pleh obložen pek papirom i peci na 220 stepeni sat vremena, i nakon toga proveriti da li je pecena, ukoliko je sredina meka gotova je. Tako vruću prelijte sa medom i uživajte.

Savet

Možete je posuti mešavinom šeera u prahu i cimeta ili vanil šeera. Lepo, zdravo i ukusno.