Bundeva u karamel sosu

težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**ocišcene bundeve
- **1**limun
- **100 g**šecera

Za fil:

- **250 g**neutralne pavlake
- **100 g**oraha
- **200 g**šecera
- **1/4 kašicice**limuntusa

Za karamel:

- **150 g**šecera

Priprema

Bundevu ocistiti i oljuštiti. Iseci na kocke i kuvati na pari. U šerpu spati 1-2 šoljice vode. Bundevu poreati u rešetkastu mrežu za pomfrim. Izmeu redova bundeve staviti malo šecera i kolutove isecenog limuna. Poklopiti i

kuvati na pari, nekih desetak minuta. Probati cackalicom da li je bundeva kuvana.

Kuvanu bundevu iseckati na sitne kockice. Posuti limuntusom. Dodati seckane orahe i pavlaku za kuvanje. Dodati šecera po ukusu. Mi volimo slae, pa sam ja stavila oko 200 g šecera. Posuti malo cimeta i sve promešati.

Staviti šecer da se karamelizuje.

Kad je šecer dobio lepu karamel boju, sipati bundevu i pavlaku. Sve mešati i ostaviti samo da prokljuca i skloniti sa šporeta.

Ostaviti da se dobro prohladi i sipati u cinije. Ukrasiti šlagom i rendanom cokoladom.

Savet

Jako lep i zdrav dezert. Limontus mu daje lep kiselkast ukus, tako da ne može da se primeti da je u pitanju bundeva. Moja deca ne vole ukus bundeve, ali ovo obožavaju, jer misle da je u pitanju jabuka. Tako drage mame ovo Vam je savet kako da naterate decu da jedu jako zdravu bundevu.