

Pita sa bundevom (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kgkora za baklavu**

Fil I:

- **4jajeta**
- **1 caša (od 180 ml) jogurta**
- **1 cašaulja**
- **2 cašešecera**
- **1 cašagriza**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1/2 kašiciceizrendanog muskatnog oračica**
- **1/2 kašicicecimeta**
- **1/2 kašiciceumbira u prahu**
- **1/2 kašicicekaranfilica u prahu**

Fil II:

- **1 kg narendane bundeve**

Priprema

Fil I: Odvojiti belanca od žumanaca. U dubljem sudu umutiti belanca, sa postepenim dodavanjem šecera. Dodati žumanaca, pa umutiti da, smesa, postane penasta. Zatim dodati jogurt, ulje, griz sa pecivom, kao i navedene

zacine. Sve dobro sjediniti. Umuceni fil ostaviti da odstoji 10-ak minuta.

Za to vreme izrendanu bundevu dobro iscediti. Kore podeliti da ispadnu pet rolata. Uzeti jednu koru i raširiti je na radnu površinu. Premazati je sa cetiri, pune, kašike fila. Staviti drugu koru, pa i nju premazati. Na kraju staviti trecu koru, premazati je filom, pa po široj ivici (kore) staviti deo izrendane bundeve, (bundevu podeliti na pet delova). Zatim preklopiti, malo, kore sa jedne i sa druge strane i uviti rolat. Uvijeni rolat staviti u podmazan pleh.

Tako uraditi i sa drugim korama i filom. Malo fila ostaviti da se rolati premažu po površini. Rernu ukljuciti na 180 C. Kada se rerna ugrejala staviti pitu, koju smo prethodno premazali sa malo fila, da se pece.

Kada pita dobije zlatno rumenu koru, izvaditi pleh iz rerne, pa ostaviti da se pita malo prohladi. Ne pokrivati je. Prohlaenu pitu iseci na parcice i po želji, posuti šecerom u prahu.

Savet