

## *Pita sa bundevom (2)*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** kora za baklavu

#### **Fil I:**

- **4** jajeta
- **1** **čaša (od 180 ml)** jogurta
- **1** **čašulja**
- **2** **čaše** šećera
- **1** **čaša** griza
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **1/2** **kašičice** izrendanog muskatnog oraščica
- **1/2** **kašičice** cimeta
- **1/2** **kašičice** umbira u prahu
- **1/2** **kašičice** karafilica u prahu

#### **Fil II:**

- **1** **kg** narendane bundeve

### **Priprema**

Fil I: Odvojiti belanca od žumanaca. U dubljem sudu umutiti belanca, sa postepenim dodavanjem šećera. Dodati žumanca, 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 ugrijala 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**