

Slatki trokutici sa bundevom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** grendane bundeve
- **150** gšecera
- **50** g cimeta
- **500** gkora za pitu

Preliv:

- **150** ml mleka
- **50** ml ulja
- **1/2** kesice praška za pecivo

Priprema

Iseci kore na pola pa re?ati jednu koru pa poprskati je sa malo preлива (od mleka ulja i peciva), zatim staviti drugu koru ne mazati je nicim-staviti dve kašike rendane bundeve, kašicicu šecera i malo cimeta. Koru uviti u trokutice. Ovako uraditi sve dok imamo kora. Peci na 200 C oko 15-20 minuta. Pripremljene trokutice premazati sa ostatkom smese-posuti svaki trokutic sa šecerom i cimetom. (Ja odozgo pospem šecer i cimet jer se šecer karameliše i pita je fantastičnog ukusa)

Savet