

Slatki trokutici sa bundevom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500** grendane bundeve
- **150** gšecera
- **50** gcimeta
- **500** gkora za pitu

Preliv:

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

Priprema

Iseci kore na pola pa reati jednu koru pa poprskati je sa malo preliva (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 šefer i cimet jer se šefer karameliše i pita je fantastickog ukusa)

Savet