

Vinogradarska pita od bundeve



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu i gibanicu
- **800 g** bundeve
- **200 g** šecera
- **4** jajeta
- **oko 3 dl** mleka
- **50 g** margarina ili maslaca
- **oko 1 dl** ulja
- **1 kesica** vanilin šecera

Priprema

Bundevu ocistite i izrendajte ili sameljite na mašini za meso. Na zagrejanom margarinu stavite bundevu, 100 gr šecera i 2 dl mleka. Mešajte na vatri dok bundeva ne omekša i po potrebi dodajte po malo mleka. Skuvanu bundevu ostavite da se ohladi. Za to vreme umutite belanca uz postepeno dodavanje 100 gr šecera. Kada se dobije cvrst šam, dodajte 1 po 1 žumance i mutite još nekoliko minuta. U ohlaen nadev od bundeve dodajte umucena jaja i vanilin šecer i sve lagano dobro izmešajte.

Ja sam kore nakratko ispekla u rerni na prevnutom plehu (a vi ne morate). Pleh namažite uljem, stavite koru, poprskajte je malo uljem pa premažite nadevom. Tako nastavite sve dok ne utrošite sav nadev i kore. Poslednju koru samo poprskajte mešavinom mleka i ulja.

Složenu pitu pecite na umerenoj vatri dok ne porumeni.

Savet

Ohlaenu pitu secite na kocke i po želji pospite prah šeerom pomešanim sa vanilin šeerom.