Pogacice od bundeve



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**rendane bundeve
- **150 g**šecera
- **200 ml**milerama
- **500 g**kukuruznog griza
- **50 ml**ulja
- **malo**soli

Priprema

U dubljoj posudi pomešajte rendanu bundevu sa kukuruznim grizom. Dodajte šecer, so, mileram i ulje i umesite u smesu koja može da se oblikuje. Po potrebi dodajte kukuruzni griz ili ulje.

Od pripremljene smese rukom pravite pogacice i reajte ih u pleh obložen pek-papirom.

Pecite na 180 stepeni 30 minuta. Prohladjene pogacice stavite na tacnu za posluživanje i poslužite.

Savet

Peenjem šeer e se karamelisati, a pogaice e dobiti lep ukus. Uživajte.