

# **Pita od bundeve i maka**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Ptrebno je:**

- **1,5 pakovanjekora za pitu**
- **300 gmljevenog maka**
- **1 velika ili 2-3 manjebundeve**
- **8 kašikašecera**
- **2 dlmlijeka**
- **maloulja**
- šefer u prahu

## **Priprema**

Bundevu prerezati i izdubiti tj. strugati kašikom ili ju oguliti i naribati, kako vam je lakše. Dodati šefer, izmiješati i ostaviti par minuta da odstoji. Mak popariti vrucim mljekom pa dodati bundevu koju prethodno treba iscijediti. Sve dobro promiješati. Slagati po 3 kore, svaku premazati sa malo ulja, staviti fil pa urolati. Ponoviti dok se ne potroši sav fil. Rolate premazati sa malo ulja i peci na 170 stupnjeva, oko 40 minuta tj dok ne dobiju boju.

## **Savet**

Umjesto maka možete koristiti mljevene orahe, takoe je odlino!!! U slast!!!! :)