Bundeva, jabuke i dunje - iz kese za pecenje



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**ocišcene bundeve
- **1/2 kg**ocišcenih, kiselih, jabuka
- **700 g**ocišcenih dunja
- **200 g**šecera
- **2 kašicice**cimeta
- **6 zrna**karanfilica
- **70 ml**ruma

Priprema

Znaci, za pripremu ovog, izuzetno ukusnog, deserta potrebne su namirnice, koje su prikazane na slici.

Bundevu oljuštiti i iseci na vece kocke. Jabuke i dunje ocistiti od semenki (ja ih nisam ljuštila), pa ih iseci na cetvrtine (ako su krupniji komadi voca, onda svaku cetvrtinu preseci na pola). Isecenu bundevu, jabuke i dunje staviti u vecu, dublju, vanglicu.

Dobro promešati isecenu mešavinu i posuti je sa šecerom, promešati, pa dodati...

...cimet, karanfilic i rum.

Uzeti veliku kesu za pecenje (35x43 cm), pa u nju izruciti pripremljeno voce, sa bundevom.

Kesu staviti u odgovarajuci pleh i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni, jedan sat.

Posle proteka datog vremena izvaditi pleh, sa kesom, iz rerne, pa kesu preseci po sredini (pazite da se ne opecete, od pare).

Sacekati da se desert prohladi, pa ga poslužite.

Savet