

Bundevara (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **600 g** brašna
- **200 ml** vode
- **100 ml** ulja

Za fil:

- **1 kg** bundeve
- **1 šolja** šećera
- **1 kašičica** cimeta

Za posipanje:

- **proizvoljno** prah šećera
- **1 kesica** vanilin šećera

Priprema

Umesimo testo od vode i ulja. Treba da bude meko ali da se ne lepi. Podelimo ga na 4 dela. Uzmemo prvi deo i premesimo ga. Na sto stavimo staru krpu. Razvlacimo testo preko stola i krpe prvo oklagijjom pa posle rukama sa svih strana. Treba da bude što tanje. Ako su ivice ostale deblje onda ih iseci. Bundeve izrendamo i pospemo šećerom. Stavimo ih da se sa šoljom vode skuvaju, dok omekšaju.

Na spremljenu koru stavimo 1/4 fila i pospemo je preko celog testa. Uzmemo jedan kraj krpe i prebacimo preko polovine testa. Tako uradimo i sa drugom stranom. Ponovimo. Spreman rolat prenesemo na pleh od rerne koji smo podmazali. Ponovimo postupak sa ostatkom. Pecemo ih u rerni dok lepo ne porumene. Pomešamo prah šecer sa vanil šecerom. Kada izvadimo pitu pospemo je šecerom pa prekrijemo krpom dok se ne ohladi.

Savet

:)