

## **Bundvara (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**šecera
- **1 kašicica**cimeta

#### **Za posipanje:**

- **proizvoljnopr**ah šecera
- **1 kesica**vanilin šecera

### **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. Razylacimo 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. Bumdeve izrendamo i pospemo šecerom. 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 šećer sa vanil šećerom. Kada izvadimo pitu pospemo je šećerom pa prekrijemo krpom dok se ne ohladi.

## Savet

:-)