

Sufle od bundeve



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** bundeve
- **1/2 kašičice** soli
- **2 kašičice** brašna
- **1 dl** mleka
- **1 kašičica** miroije
- **3** jajeta
- **10 g** maslaca
- **20 g** praziluka

Priprema

Bundevu iseci na veće komade. Tepsiju obložiti alu folijom, poslagati komade bundeve i peci u rerni na 200 stepeni 30-45 minuta, dok meso bundeve ne omekša toliko da se lako može probosti cackalicom. Ja sam pekla 35 minuta. Odvojiti meso od kore i usitniti pomocu miksera. Praziluk prodinstati na maslacu. Jaja kratko umutiti mikserom ili pomocu žice. Dodati dinstani praziluk, sve ostale sastojke i promešati. Izliti u nulgenu tepsiju (dimenzije oko 25x18 cm). Po želji posuti pecenim susamom. Peci 30-35 minuta na 200 stepeni. Proveriti cackalicom - kada izađe suva, sufle je pečen.

Savet