

Bundeva sa medom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komad** bundeva
- šećer
- med

Priprema

Bundevu ili kako u mom kraju kažu pecenku oprati, iseci na kocke željene velicine pa posuti šećerom po želji. Peci na 200 stepeni. im uhvati koricu prekriti alu folijom pa smanjiti temperaturu na 190 stepeni. Peci još 40 minuta. Ja sam ovoga puta narendala koricu pomorandže pa zalila sokom od proceene pomorandže pre stavljanja alu folije! Nakon 40 minuta skloniti foliju pa na svako parce staviti po kašičicu meda. Umesto pomorandže ovde se može malo posoliti cimetom ko voli. Ja nisam probala i jedno i drugo. Vratiti u iskljucenu rernu još 5 minuta.

Savet

Ja koristim pek papir pri peenju da bih kasnije oprala lakše pleh. Vi to ve sigurno znate ali eto možda e savet dobro doi mladim domaicama.