

Pita sa bundevom i lešnicima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu
- **500 g** rendane bundeve
- **100 g** mlevenih lešnika
- **4 kašike** šenice griza
- **150 g** šecera
- **po potrebi** ulje

Priprema

Bundevu pomešati sa šecerom, grizom i lešnikom. Za 5 rolata potrebno vam je 15 kora. Svaki rolat oblikovacete tako što cete jednu koru poprskati uljem, pa posuti sa malo šecera, pa onda staviti drugu koru, pa ponoviti postupak, pa staviti trecu koru i posuti sa filom. Podviti krajeve ka unutra i uviti rolat. Napraviti sa ostatkom kora još 4 rolata. Poreati ih na pleh obložen pek papirom i peci u zagrejanj rerni na 200 C pola sata. Pre pečenja rolate premazati uljem.

Savet