

## *Pita bundevara sa keksom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5 kg**rendane bundeve
- **100 g**šecera
- **150 g**mlevenog keksa
- **3 kesice**vanil šecera
- ulje
- **500 g**kora za pite

#### **Ostalo:**

- šecer u prahu

### **Priprema**

U vanglici pomešati rendanu bundevu, šecer, vanil šecer i mleveni keks.

Uzeti jednu koru blago nauljiti i preko staviti još jednu, preko druge kore naneti nadev, urolati u rolat. Pleh podmazati sa uljem i rasporediti rolate. Od ove kolicine dobije se 5-6 rolata. Nauljiti kore i peci na 200 stepeni dok lepo ne porumene. Sacekati da se kore malo ohlade pa zatim iseci na pacad. Neposredno pre služenja posuti sa šecerom u prahu. Umesto mlevenog keksa možete koristiti pšenichni griz.

**Savet**