

## ***Pita bundevara (3)***



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** kora za pite
- **1 šoljica** ulja
- **800 g** bundevare
- **1 šoljica** kisele vode
- **po želji** kristal šećera
- **malocimeta**
- **50 g** mlevenih oraha

### **Priprema**

Bundeva se izrenda. Pomeša se kisela voda i ulje. To se stavi na dve kore koje su dole, izrendanu bundevu pisuti po korama, posuti šećer, cimet i orahe. Na to ide druga jedna kora, koja se posipa uljem i kiselom vodom, zatim bundeva i šećer, zatim na to ide treća kora, pouljiti te, posuti bundevu, šećer i sve zajedno uviti. Staviti tako uvijeno u podmazan pleh.

Sve to ponavljati dok god imate kora. I reati u pleh. Peci u zagrejanoj rerni 20-ak minuta na 220 stepeni. Bundevaru seci tek kad se ohladi.

### **Savet**

Posuti je prah šećerom. Prijatno.