

Pita bundevara (4)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**bundeve
- **500 g**kora za pitu
- **4**jajeta
- **2** **čaše od jogurta**šecera
- **1** **čaš**aulja
- **1** **čaš**agriza
- **1** **čaš**ajogurta
- **1** **kesica**praška za pecivo
- **po ukusu**cimeta
- **po ukusu**umbira

Priprema

Odvojiti belance od žumanca. U dubljem sudu umutiti mikserom belanca sa postepenim dodavanjem šecera, dodati žumanca pa mutiti, zatim dodavati jogurt, ulje, griz, prašak za pecivo i zacine. Ostaviti 10 minuta da odstoji.

Bundevu izrendati i dobro iscediti. Kore podeliti na 5 delova-rolata. Svaki rolat treba da ima 3 kore. Uzeti prvu koru i premazati je sa 4 pune kašike fila, drugu koru isto, kao i trecu ali po ivici trece kore staviti bundevu i uviti u rolat. Postupak ponoviti još 4 puta. Ukupno se dobije 5 rolata. Ostaviti malo fila i premazati rolate odozgo.

U zagrejanu rernu na 200 C peci nekih 20 tak minuta dok rolati lepo porumene. Prohlaenu bundevaru seci na parce i posuti prah šecerom odozgo. Prijatno!

Savet

Sona i ukusna pita... Umesto bundeve možete staviti i jabuke ili višnje... Odlina poslastica za ove jesenje dane...