

Pecenka iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pecenka

Priprema

Pecenku iseci i ocistiti od semenki. Iseci na parcice željene velicine i pore?ati u pleh sa folijom. Staviti da se pece u zagrejanoj rerni. Peci sve dok "meso" pecenke ne bude mekano. To možete proveriti viljuškom.

Savet

U zavisnosti od toga koliko volite da bude prepe?eno ostavite duže u rerni. Može se izvaditi ?im meso omekša i blago se zape?i, ali mi volimo kada površina malo bude prepe?ena i uhvati se krckava korica pa s namerom i malo pustimo duže u rerni. Za dodni ukus i aromu može se preliti i sa malo meda ili posuti malo cimetom. Ovo može biti jako lepa, ukusna i zdrava poslastica :)