

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 poreati 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 prepeeno ostavite duže u rerni. Može se izvaditi im meso omekša i blago se zapei, ali mi volimo kada površina malo bude prepeena i uhvatiti se krckava korica pa s namerom i malo pustimo duže u rerni. Za dodni ukus i aromu može se prelit i sa malo meda ili posuti malo cimetom. Ovo može biti jako lepa, ukusna i zdrava poslastica :)