

Desert od bundeve



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kašike**šecera
- **2 dl**soka od jagoda
- **1**limun - kora i sok
- **1 manj**amuškatna bundeva
- **mal**odivljih brusnica
- **mal**ojagoda

Priprema

Muškatnu tikvu sam ogulila, koja nije velika, slatkiš je za 2 osobe. :) U tiganj sam stavila 3 kašike šecera i karamelizirala, potom sam dodala sok od jagoda, naribanu koru jednog limuna i sok od limuna i pustila da se karamel otopi uz mešanje da se sve sjedini. Bundevu sam presekla na 3 dela, ocistila od semenki, stavila u tavu sa karamelom i sokom da se polako krcka, uz povremeno okretanje acklicom sam nakon nekoliko vremena probušila malo bundevu i kad mi se ucinilo da je pri kraju...da je kuvana, nikako da je prekuvate, da se raspadne,dodala sam jagode i divlje brusnice. Ostavila sam da se krcka još malo, jer su jagode bile zamrznute. Na tanjir sam složila bundevu i napunila sa jagodama i brusnicama.Stavila poklopac od bundeve. Karamelizirani šecer i sok ostavila još malo da vri, da se napravi sos., i malo zgusne. Prelila bundevu. Jedite toplu, ili ohladite a dobro ide i kugla sladoleda. :)

Savet