Socna pita sa bundevom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**tankih kora za pitu
- **100 g**maslaca
- **100 ml**ulja

Suva smesa:

- **5 kašika**griza
- **10 kašika**šecera
- **1 kašicica**cimeta
- **150 g**mlevenih oraha

Smesa sa bundevom:

- **1 kg**ocišcene i izrendane bundeve
- **3 kašike**šecera
- **1 kesica**vanilinog šecera

Sirup:

- **300 g**šecera
- **300 ml**vode

Priprema

Prvo pripremiti smesu sa bundevom. Izrendanu bundevu, zajedno sa šecerom i vanilinim šecerom, staviti u dublju posudu i promešati. Posudu, sa bundevom, staviti na vatru i, na srednjoj temperaturi, dinstati, dok bundeva ne omekša i dok ne ispari tecnost, koju bundeva otpusti. Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi.

Suva smesa: U, odgovarajucu, posudu staviti griz, šecer, cimet i mlevene orahe. Promešati, da se svi sastojci sjedine.

U manju posudu staviti maslac i ulje, Staviti na vatru, da se maslac rastopi i sjedini sa uljem. Kore podeliti za pet rolata, tako da se za svaki rolat odvoji po tri kore (trebalo bi da ima 15 kora).

Slaganje pite: Na radnu površinu raširiti jednu koru, poprskati je mešavinom maslaca i ulja i posuti sa dve kašike (vrhom pune) suve smese. Preko staviti drugu koru, poprskati je masnocom, posuti sa dve kašike suve smese i, na kraju, pokriti sve trecom korom. I nju poprskati masnocom, staviti dve kašike suve smese i preko rasporediti, deo, smese sa bundevom (smesu sa bundevom podeliti na pet delova).

Ivice kora saviti, malo, ka unutra, pa kore uviti u rolat. Na isti nacin spremiti i ostale rolate.

Pripremljene rolate staviti u, podmazani, pleh. Poreane rolate iseci na parcice, po želji. Pitu preliti sa ostatkom masnoce, sa kojom smo prskali kore. Staviti pitu da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Pecenu pitu izvaditi i ostaviti da se ohladi.

Sirup: U, dublju, posudu staviti šecer, preliti sa vodom, pa staviti na vatru. Povremeno promešati, da se šecer rastopi. Od momenta kljucanja sirup kuvati, na srednjoj temperaturi (poklopljeno) 10 minuta.

Hladnu pitu preliti sa vrelim sirupom i ostaviti da pita upije, sav, sirup i da se, na sobnoj temperaturi, ohladi. Staviti pitu u frižider, najmanje jedan sat, pa je poslužiti.

Savet