

Pita sa bundevom (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** muškatne bundeve
- **2-3** jabuke
- **2 pune kašike** kokosovog šecera
- **2 ravne kašike** baby griza
- **1-2 kašice** cimeta
- **1/2 kašice** umbira u prahu
- **1/2 kašice** muškarnog oraščica
- **500 g** tankih kora za pite
- **100 ml** ulja
- **50 g** maslaca
- **oko 400 ml** vode

Za sirup:

- **500 g** šecera
- **600 ml** vode
- **3 kašike** meda
- **1/2** limuna

Priprema

Kokosov šecer nema ukus kokosa, već je sličan braon šeceru sa blagim osećajem ukusa karamel-a (naravno možete staviti šecer koji imate). Bundeve očistiti, iseci na manje komade i sitno izrendati. Dodati izrendane jabuke, staviti u šerpu, preliti sa vodom i staviti na šporet, dodati šecer i dinstati dok sva tečnost ne ispari.

Dodajte griz... tek da upije tecnost ako je ostalo, dodati zacine i ostaviti da se ohladi. Zacine možete sebi prilagoditi. Maslac otopiti i dodati ulje, promešati. Na radnu površinu staviti 1 koru, lagano cetkicom premazati sa mešavinom maslaca i ulja, uz rub staviti dinstane bundeve, cvrsto urolati. Tepsiju premazati sa uljem i slagati kore. Iseci na željene komade. Peci na 160-170 stepeni oko 45 minuta. Izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi. Sirup: Kuvati vodu, šećer i kriške limuna, Kad pocinje da se zgušnjava skinuti sa šporeta umešati med i preliti hladnu pitu sa vrućim sirupom, sa zalevanjem krenite od ruba tepsije prema sredini, pa kašikom po vrhu na svaku pitu. Ostaviti preko noci na hladno mesto. Po želji u ovu pitu možete dodati seckane orase...

Sitno izrendati bundevu i jabuke, dinstati uz stalno mešanje, dodati zacine i griz.

Na radnu površinu staviti jednu koru, lagano premazati sa uljem i uz rub staviti izdinstane bundeve.

vrsto urolati i slagati na pouljenu tepsiju, na kraju iseci na željene komade.

Ispeci.

Zaliti sa sirupom.

Pošto ja nisam ljubitelj jako slatkog, pola sam odvojila i posula sa šećerom u prahu.

Savet