

Moja starinska pita bundevara



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora
- **500 g** rendane bele tikve
- **500 g** šecera
- **3 kesice** vanil šecera
- **200 ml** ulja

Priprema

Na zagrejanom ulju dodati rendanu bundevu i pržiti dok omekša. Kad omekša dodati šecer i vanil šecer. Izmešati da se šecer rastopi oko par minuta.

Podeliti kore. Po 6 kore za 3 rolata.

Prvu koru premazati sa 3 kašike fila. Preko staviti drugu koru i ponavljati postupak dok se ne utroše svih 6 kora za rolat. Napraviti još takva dva rolata.

Rolate redjati u pleh na pek papiru i peci na 200C oko 40 minuta. Prijatno!

Savet