

Bundevara (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **1** dlulja
- **1** dlkisele vode
- **80 g** šecera u prahu

Za jednu savijacu:

- **250 g** bundeve
- **3** kašikešecera
- **3** kašikegriza
- **po ukusu** cimeta

Priprema

Bundevu ocistite od kore i krupno narendajte. Uzimajte po tri tanke kore (dve ako su deblje), svaku poprskajte uljem i kiselom vodom i re?ajte jednu na drugu. Na trecu koru rasporedite rendanu bundevu celom površinom, pospite šecerom, grizom i cimetom, pa zarolajte.

Pripremljene savijace re?ajte u pravougaonu tepsiju, od gore premažite preostalim uljem i vodom, a potom pecite u rerni zagrejanjoj na 200°C dok ne porumene (oko 30-40 minuta).

Izvadite, prohladite i secite na parcad željene velicine. Služite posuto šecerom u prahu.

Savet