

Pecena bundeva (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**ocišćene bundeve
- **2 kesice**vanilin šecera
- **50 g**krupno mlevenog lešnika

Priprema

Očistiti bundevu, iseci je na manje komade željene velicine.

U tepsiju staviti papir za pečenje i preko njega poredjati komade bundeve.

Bundevu posuti sa dve kesice vanilin šecera, pa staviti da se pece u zagrejanu rernu oko 30 minuta. Probat i viljuškom i ako je skroz mekana onda je pecena. Pecenu bundevu po žeji uvaljati u krupno mleveni lešnik i preliti prelivom od jagode.

Savet