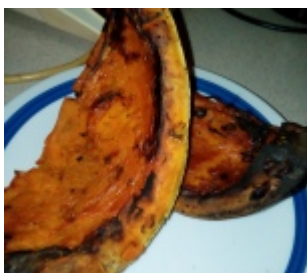


Peceni beli dulek



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**ocišćene bundeve

Priprema

Bundevu (dulek) iseci na kriške i ocistiti od semenki, poreati na pleh i ubaciti u zagrejanu rernu na 200 stepeni, peci oko sat vremena, to zavisi od jacine rerne. Bundeve je pecena kada postane mekana. Može se jesti topla ili hladna, sa dodatkom meda ili secera.

Savet

Sigurna sam da svi znaju za ovaj nain pripreme bundeve, u mom kraju poznata pod nazivom dulek, ali nije na odmet da se podsetimo ove divne poslastice u hladnim zimskim danima. Uživajte!