

Pecena bundeva



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** bundeva
- **2 kesice** vanilin šecera

Priprema

Bundevu oprati, preseći, ukloniti semenke i iseci je na manje komade. Ne skidati koru. Komade bundeve poreati u pleh obložen papirom za pecenje i posuti vanilin šecerom (može u šecer da se doda i malo cimeta). Peci oko sat vremena u rerni zagrejanjoj na 220 C. Proveriti da li je pecena. Ako je sredina meka, izvaditi iz rerne. Prohladiti i uživati u ukusu!

Savet