Bundeva iz rerne - na moj nacin

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**bundeve ocišcene od semena
- **100 g**smedjeg šecera

Priprema

Bundevu i ocistite je od semena, isecite je na kriške debljine 1-2 cm. Obložite pleh pek papirom i poredjajte u plehu.

Ako želite slatku bundevu, preko položenih kriški pospite po 1 kašicicu smedjeg šecera. Stavite pleh u zagrejanu rernu na 200 stepeni. Pecite petnaestak minuta.

Na ovaj nacin pored bundeve, možete da ispecete i batat krompir i dunje i poslužite uz bundevu uz dodatak oraha ili lešnika.

Ovako ispecena bundeva, jako je ukusna, dobijete poslasticu za vrlo kratko vreme. Možete je poslužiti toplu ili hladnu.

Savet

Bundeva koja se još u našim krajevima naziva i peenka, peca, beli dulek, po tradiciji se gaji u baštama, a neretko i na velikim njivskim površinama. Prava je poslastica kada se ispee u rerni, a neizostavna je i u spravljanju pita bundevara. Po narodnom obiaju svaka domaica za Badnje vee treba za svoje ukuane da ispee po

jedno pare ove bundeve.