

Punjena bundeva (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1bundeve *violina*
- 1-2jabuke
- 1 šoljaoraha
- 1 šoljasuvih kajsija
- 1 šoljadatula
- 1-2 kašikemeda
- 1 kašicacimeta u prahu
- 1 kašicicaanisa u prahu

Priprema

Bundevu preseći po dužini na pola, ocistiti od semenki i vlakana. Suve kajsije i datule sitno iseckati, kao i orahe, a jabuke oljuštiti i iseci na kockice. Pomešati sve, posuti slatkim zacinama, dodati med i napuniti polovice bundeve. Preliti medom, pokriti folijom i staviti da se pece na 200 stepeni oko 30tak minuta. Pred kraj skloniti foliju i ostaviti da se dobije lepa rumena boja. Pre služenja preliteri sa još malo meda.

Savet

Količina voća za punjenje je proizvoljna, zavisi od veličine bundeve i od toga ko šta voli...