

Pita sa bundevom (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **oko 800** gocišcene bundeve
- **po ukusu 7-8** kašika šecera
- **2** kašicice cimeta u prahu
- **2** kašicice mlevenog anisa
- **1/2** kašicica muskatnog oraha
- **2** vanilin šecera

I još:

- **1/2** šoljice ulja
- **1/2** šoljice vode
- **nekoliko** kašika šecera u prahu

Priprema

Bundevu ocistiti i narendati, kolicina zavisi od sopstvenog nahojenja... Na malo maslaca je prodinstati, pošeceriti, i ovo po sopstvenom ukusu, pa dodati vanilin šecer i slatke zacine. Skloniti sa vatre i prohladiti. Kore razdvojiti tako da ih ima dovoljno za 4 rolata, obicno idu po 3-4 kore za jedan... Svaku koru premazati mešavinom vode i ulja i blago posuti šecerom u prahu. Na poslednju duž šire strane rasporediti na dev od bundeve, pa pažljivo zarolati. Sve to ponoviti sa preostalim korama. Premazati ih mešavinom ulja i vode, pa peci dok ne porumene. Ohladiti, pa posuti šecerom u prahu.

Savet