

## *Bundevara sa domacim korama*



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **150** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **600 g** brašna
- **1 ravna kašičica** soli
- **200 ml** vode
- **nekoliko kašika** ulja

#### **Za nadev:**

- **600 g** rendane bundeve
- **100 g** šecera
- **100 g** suvog grožđa
- **1** pomorandža - sok i kora
- **malocimeta**

### **Priprema**

Pomešati brašno i so, pa uz dolivanje mlake vode umesiti glatko testo. Testo odmah podeliti na tri dela, razvuci u tanje i šire loptice i premazati uljem po površini. Ostaviti da odstoji i testo lepo upije ulje, zatim premazati sa još malo ulja.

U mešuvremenu pripremiti nadev: bundevu narendati, pa joj dodati šecer, sok i kora pomorandže i suvo grožđe. Sve lepo promešati.

Rukama testo razvuci u što tanju kora ( ispod staviti pamucni stolnjak, kako bi lakše rolali pitu). Preko

rasporediti deo pripremljenog fila, a onda posuti sa malo cimeta. Uz pomoc stoljnjaka, uviti koru.

Preneti je u tepsiju i motati ukруг. Na isti nacin pripremiti i preostale dve kore. Svaku koru motati oko prethodne ukруг.

Pitu peci u rerni zagrejanoy na 200 stepeni oko 40 minuta. Prohladiti, posuti šecerom u prahu( po želji) i seci na komade željene velicine.

## **Savet**