

Bundevica



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **800 g** brašna
- **40 g** kvasca
- **2 kašičice** šecera
- **po ukusu** so
- **400 g** pirea od bundeve
- **300 ml** vode

Za filovanje:

- **100 g** seckanih oraha
- **50 g** semenki bundeva
- **2 kašičice** šecera

Za premazivanje:

- **100 g** marmelade
- **100 g** šecera
- **100 ml** vode

Priprema

U ciniju sipajte brašno, šecer i so pa dodajte kvasac (koji ste razmutili u malo mlake vode sa dodatkom šecera i brašna) dobro izmešajte, a onda dodajte pire od bundeve pomešan sa mlakom vodom pa zamesite testo. Testo

prekrijte i ostavite da se udvostruci, premesite pa opet ostavite da naraste.

Podelite testo na delove. Ja sam napravila jednu vecu bundevu od testa i par manjih bundevica. Od svakog dela napravite lopticu i uvežite je kanapom kao što je prikazano na slici. Od veceg dela testa sam formirala loptu, napravila udubljenje i stavila 100g seckanih oraha, 2 kašike kristal šecera i malo semenki bindeve.

Stavila sam bundevu i "bundevice" u pleh za pecenje, i ostavila 30 minuta da narastu, a onda stavila u rernu na 220 stepeni na nekih 30-ak minuta da se peku, to jest dok lepo ne porumene. Prohladite malo bundevu i bundevice i pažljivo skinite kanap. Svaku bundevicu sam premazala sa pripremljenih premazom. Stavite marmeladu, šecer i vodu na šporet da provri. Malo prohladite i premažite bundevu i bundevice.

Savet