

Posna rol pita sa bundevom i mlevenim orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora za pite
- **600 g** rendane bundeve
- **250-300 g** šecera
- **3 kesice** vanil šecera
- **80-100 ml** ulja
- **200 g** mlevenih oraha
- **malocimeta**

Priprema

Bundevu oljuštiti, oprati i izrendati. Na zagrejanom ulju dodati rendanu bundevu, šecer (kolicinu šecera prilagoditi ukusu), vanil šecer i cimet (ko voli pa prilagoditi kolicinu). Izmešati i pržiti na umerenoj temperaturi oko 10 minuta. Skloniti sa strane. Kore podeliti na dva dela odnosno po 8 kora za rolat. Dobiju se dva rolata. Samo prvu koru premazati sa malo ulja. Trecu, petu i sedmu koru ne mazati ni uljem ni filom samo ih staviti. Drugu, četvrtu, šestu i osmu koru obilno premazati filom od bundeve i posuti sa 3-4 kašike mlevenih oraha. Od ostatka kora napraviti još jedan rolat. Umotati rolate. Odložiti u pleh na pek papiru. Premazati sa malo ulja i peci na 200 C oko 30 minuta.

Prohlaene rolate iseci na parcad i po ukusu posuti šecerom u prahu i uživati u ukusnu odlicne poslastice!

Savet

Fil je soan i kore koje se ne mažu ni filom ni uljem lepo upiju tako da ne ostanu suve... Što se vidi i na slikam!

Rolat je po receptu moje mame, ona stalno tako pravi bundevaru ili tikvenik!