

Bundevara sa pavlakom za kuvanje



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**rendane bundeve
- **2 dl**pavlake za kuvanje
- **9 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kašika**cimeta
- **2 dl**ulja

Priprema

Pripremiti sastojke.

Izrendati bundevu.

U izrendanu bundevu dodati šecer, vanilin šecer, cimet, 1 dl ulja i pavlaku za kuvanje pa dobro sjediniti.

U šolju sipati 1 dl ulja, rasiriti jednu koru i cetkicom blago premazati. Ako kasnije zafali ulja dodati.

Na pocetak kore sipati fil za pola širine kore, ali na sredinu. Od prilike fil neka bude dva prsta širok i isto tako visok.

Sa leve i desne atrane preklopiti koru.

Poceti sa rolanjem.

Sve do kraja.

Taku urolane pite reati u pleh na koji ste stavili pek papir i na kraju ih blago premazati uljem.

Pecite oko 35 minuta na 200 stepeni ili dok ne porumene.

Posuti šecerom i služiti jer neko voli i toplu bundevaru.

Savet

Ja je volim toplu i to bez posipanja šeera.