

Pokondirena pita



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** čistog mesa bundeve
- **80 g** maslaca ,a može i mast
- **180 g** brašna
- **120 g** šecera
- **2** jajeta
- **1** vrecica instant dugo kvasca
- **125 g** cvrstog jogurta
- **1** kašičica cimeta
- **malo** šecera u prah
- **malogriza**

Priprema

Ogulite bundevu, maknite sjemenke, a potom iseckajte nezino meso u kockice. Stavite kuvati u posudu s par kasikica vode. Obavezno pokrijte posudu i kuvajte dok meso sasvim ne omekša. Zagrejte rernu na 180 C. Modlu namažite maslacem i malo pospite brašnom. Odvojite belanca od žumanaca, pa belance izmiksajte u cvrsti shlag. Umiksaj te 80 g maslaca sa 120 g šecera, dodajte žumanca, izgnjecenu bundevu, jogurt, cimet, 180 g brašna, 1 kesicu dugo kvasca i na kraju šlag od istucenih belanaca. Smesu izrucite u okrugli modlu (manji ako volite deblju pitu ili veci ako volite tanju) i pecite 40 minuta na 180 C. Ohladite i pospite šecerom u prahu. Uživajte!!!

Savet

Ako želite možete za preliv preko kolaa, skuvati višnje i ubaciti kesicu želatina. Preliti preko kolaa i ostaviti da se ohladi. Ohlaen kola posuti vanilin šeerom.