

## *Pitice sa bundevom*



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250** glisnatog testa
- **500** gbundeve
- **3 kašike**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **2 kašike**griza

#### **Za premazivanje:**

- **1**jaje

#### **Za posipanje:**

- šecer u prahu

### **Priprema**

Izrendati bundevu i na 2 kašike ulja dinstati oko 5 minuta. U prohladjeno umešati 2 vanilin šecera, 3 kašike kristal šecera, griz.

Istanjiti kocku lisnatog testa i podeliti na 9 delova.

Premazati uljem kalupe za mafine i u svaki utisnuti testo sa krajevima koji vire napolje. Staviti po 2 kašike nadeva u svaki kalup, ivice testa premazati jajetom i preklopiti preko pitica. Premazati i odozgo sa umucenim jajetom. Peci oko 30 minuta na 220 stepeni.

Pecene posuti obilno sa šecerom u prahu.

## **Savet**