

# **Pitice sa bundevom**



težina: **lako**

za: **9 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **250 g**lisnatog testa
- **500 g**bundeve
- **3 kašike**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **2 kašike**griza

### **Za premazivanje:**

- **1jaje**

### **Za posipanje:**

- šećer 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 šećerom u prahu.

### **Savet**