

Pita bundevara (2)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **3** jajeta
- **1 šolja za belu kafu** šecera
- **3 kesice** vanilin šecera
- **200 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **1** prašak za pecivo

Fil:

- **1 kg** rendane bundeve
- **2 kesice** vanilin šecera
- kristal šecera po ukusu

Za posipanje:

- šećer u prahu

Priprema

Umutiti belanca, dodati šećer, vanilin šećer, a onda i žumanca. Takođe dodati jogurt, ulje i prašak za pecivo. Smesu ostaviti da odstoji.

Kore podeliti tako da se dobiju 6 rolata po tri kore. Rendanu bundvu posoliti šećerom pa ostaviti da odstoji.

Reati po tri kore jednu preko druge, tako da svaku koru dobro premažete smesom od jaja. Na trecu koru sa jedne strane rasporediti bundevu, uviti u rolat i staviti u pleh obložen papirom za pečenje.

Postupak ponoviti još jednom tako da se dobije šest rolata sa bundevom. Poreane rolate premazati ostatkom smese od jaja i peci u rerni oko pola sata na 180 C.

Pecene rolate iseci po želji i posuti šećerom u prahu.

Savet