

Pecena bundeva

Prava poslastica za hladne dane!

1 Bundevo presecite, izvadite kostice i s korom pecite na 180°C 90 do 120 minuta.

Sastojci:

zuta bundeva (1,5 - 2 kg) 1

2

3

4

5

6 Bundevo je pečeno kada joj se na površini uhvati
lepa hrskava korica.

7

8

9

10

11 Poslužite toplu.

Napomena:

Pečenu bundevu možete poslužiti kao samostalno jelo ili kao prilog uz mesna jela. Ukoliko je poslužujete kao desert, pospite je šećerom i cimetom.