

Pecena bundeva

Prava poslastica za hladne dane!

- 1** Bundevu presecite, izvadite kostice i s korom pecite na 180°C 90 do 120 minuta.
- 2**
- 3**
- 4**
- 5**
- 6** Bundeva je pečena kada joj se na površini uhvati lepa hrskava korica.
- 7**
- 8**
- 9**
- 10**
- 11** Posluzite toplu.
- Sastojci:**
zuta bundeva (1,5 - 2 kg) 1

PeÄ•enu bundevu moÅ¾ete posluÅ¾iti kao samostalno jelo ili kao prilog uz mesna jela. Ukoliko je posluÅ¾ujete kao desert, pospite je Å¡eÄ‡erom i cimetom.