

# H1 Pita od bundeve recept

Pita sa bundevom od gotovih kora je ukusna i mirisna domaća pita koja osvaja svojim blagim i prirodnim ukusom. Kombinacija bundeve i griza daje filu savršenu teksturu — sočan, ali čvrst, idealan za posluž enje uz kafu ili čaj. Ova domaća pita je jednostavna za pripremu, a gotove kore čine ceo proces mnogo bržim bez kompromisa na ukusu.

---

## Sastojci za pitu sa bundevama

(za 6 porcija)

- Kore za pitu: 500 g
- Bundeva: 1 kg
- Griz: 50 g
- Šećer: 150 g
- Vanilin šećer: 10 g
- Cimet: 5 g
- Ulje: 150 ml
- Prašak za pecivo: 5 g
- So

**Pribor:** pleh (30 cm), rendalica, posuda za mešanje

---

## H2 Priprema pite sa bundevom i grizom

### Korak 1:

1 kg narendane bundeve • 150 g šećera • 10 g vanilin šećera • 5 g cimeta • 50 g griza • prstohvat soli

U većoj činiji pomešajte bundevu, šećer, vanilin šećer, cimet, griz i so. Ostavite da odstoji 15 minuta da griz upije višak tečnosti.

### Korak 2:

150 ml ulja • 5 g praška za pecivo

Dodajte ulje i prašak za pecivo u smesu od bundeve i sve dobro sjedinite.

**Korak 3:**

500 g kora za pitu

Nauljite pleh, slažite polovinu kora, svaku lagano premažite uljem. Preko kora ravnomerno rasporedite fil od bundeve.

**Korak 4:**

Prekrijte fil ostatkom kora, svaku premažite uljem. Poravnajte površinu i pecite u rerni na 180°C oko 35-40 minuta dok pita ne porumeni.