

Pita sa rogacem i bananom



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **150 g** kisele pavlake
- **150 g** svinjske masti
- **100 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **prstohvat** soli
- **1/2** limuna-sok
- **1 kesica** praška za pecivo
- **350-400 g** brašna
- **1** žumance

Za fil:

- **2** belanceta
- **100 g** šecera
- **100 g** grogaca
- **2** vece banane

Priprema

U posudu staviti pavlaku, mast, žumance, so, šecer, vanilin šecer 200 g brašna, prašak za pecivo i umesiti testo postepeno dodavati preostalo brašno, po potrebi. Ostaviti testo da odstoji na hladnom 30 minuta, zatim podeliti na 2 dela i razvuci.

Belanca umutiti u sneg sa šećerom i umešati rogac. Banane iseci na kolutove.

U malo nauljen pleh staviti prvi deo testo, sledi fil, banane i drugi deo testa. Peci na 180 C, oko 35-40 minuta. Posuti šećerom u prahu.

Savet