

# *Prelivena pita sa makom*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1/2 kgtankih kora za pitu**

### **Fil 1:**

- 3jajeta
- **180 gšecera**
- **200 mlulja**
- **150 mljogurta**
- **180 ggriza**
- **1 kesicaprška za pecivo**

### **Fil 2:**

- **300 gmlevenog maka**
- **350 mlmleka**
- **150 gšecera**
- **100 gsuvog groža**

### **Sirup:**

- **550 mlvode**
- **350 gšecera**

## **Priprema**

Fil 1: Odvojiti belanca od žumanaca. U vanglicu staviti belanca i, uz postepeno dodavanje šecera, cvrsto ih umutiti. Dodavati, jedno po jedno, žumance i umutiti da se dobije penasta smesa. Zatim dodati ulje i jogurt, pa sjediniti sa jajima. Na kraju dodati mešavinu griza i praška za pecivo.

Fil 2: Za drugi fil pomešati mleko i šefer, pa staviti na vatru. Skuvati, da se šefer rastopi. U vrelu masu, kada se šefer rastopio, ubaciti mleveni mak i pomešati. Zatim dodati suvo grože i sjediniti.

Kore rasporediti tako da se dobiju tri rolata, od po cetiri kore. Naime, uzeti jednu koru i raširiti je na radnoj podlozi. Premazati je sa 3-4 kašike fila (kolicinu fila sami odredite, jer sve zavisi od velicine kora). Preko staviti drugu koru, i nju premazati, zatim ide treca kora, koju premažemo i pokriva se sa cetvrtom korom. I cetvrtu koru premazati prvim filom, pa rasporediti trecinu fila sa makom. Premazane kore uviti u rolat, pa rolat staviti u, podmazani, pleh. Isti postupak ponoviti i sa ostalim korama i filovima.

Uvijene rolate premazati, po površini i sa strane, sa prvim filom, pa staviti da se peku, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

Sirup: Dok se pita pece staviti da se skuva sirup. U vodu staviti šefer, i od momenta kljucanja, kuvati 15 minuta. Skloniti da se ohladi.

Pecenu pitu izvaditi i, kada se malo prohladi, iseci je na parcice, po želji. Isecenu pitu preliti sirupom, sacekati da pita upije sav sirup, pa poslužiti.

## **Savet**

Pitu je najbolje jesti narednog dana (ako možete da izdržite), pošto je odstajala i preko noi bila u frižideru.