Medena pita

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **450 g**brašna
- **2 kašike**meda
- **3 kašike**masti
- **1**jaje
- **1 kašicica**soda bikarbona
- **150 g**šecera

Fil:

- **0,5 l**mleka
- **5 kašika**brašna
- **1**margarin
- **250 g**šecera

Priprema

2 kašike meda dobro propržiti, tako da med dobije braon boju. U med uliti zatim mast koju smo pre toga raspustili i ona treba da bude vruca, pomešati da se sjedini s medom pa dodati 200 g brašna (polovinu od cele mere). Kašikom dobro izmešati jer je sve veoma vruce. Kada se sve lepo sjedinilo dodati ostatak brašna, jaje, šecer i soda bikarbonu, pa rukom umesiti testo, može se malo dodati i mleka da se lakše umesi. Testo podeliti na tri dela i oklagijom razvuci otprilike velicine oblatne pa peci na 200 stepeni ne duže od deset minuta. im malo dobije boju izvaditi. Pripaziti jer je kora dosta mekana i krhka na lomljenje.

Za fil - brašno razmutiti sa malo mleka a ostatak mleka skuvati sa šecerom. Kada provri usuti brašno pa mešati dok ne zgusne. U ohlaeno margarin i mikserom dobro izraditi da se dobije kremasti fil. Filovati kore a od gore glazura po želji.

Savet