

Socna pita sa pomorandžama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- 3pomorandže
- 5jaja
- **150 g**šecera
- **3 kašike**ulja
- **200 ml**jogurta ili kisele pavlake
- 1prašak za pecivo

Sirup:

- **200 g**šecera
- **250 ml**vode
- 2vanilin šecera

Priprema

Prvo skuhati sirup, pa ostaviti da se ohladi. Izmiksati jaja i šecer.

Dodati jogurt i prašak za pecivo, pa još kratko miksati. Dodati sok i ribanu koricu jedne pomorandže, a druge dvije oguliti i narezati na kockice. Sve dobro sjediniti. Pleh premazati uljem i staviti kore, tako da prelaze preko rubova pleha. Na dno staviti još 2 kore, a ostale zgužvati, pa potopiti u fil, pa redati u pleh.

Kad se sastojci utroše, prekriti korama, koje su prelazile rubove pleha, pa posuti sa malo ulja.

Peci na 180 C, dok pita ne porumeni. Pecenu pitu preliti hladnim sirupom!

Kada se pita ohladi i upije sirup, rezati na parcad.

Savet