

upava pita (3)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** masti
- 4 jajeta
- **2 kašike** mleka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **300 g** brašna
- **300 g** šecera
- **100 g** seckanih oraha
- **2 kašike** džema

Priprema

Dobro umutite mast u koju ćete dodati žumanca, mleko, brašno i prašak za pecivo. Zamesite i podelite na 2 dela. Jedan deo ostavite u frižider da se stegne. Drugi dobro istanjite oklagijom i stavite u pleh. Umutite belanca i šecer u cvrst sneg, dodajte orahe i džem i promešajte lagano varjacom. Sipajte u pleh, zatim odozgo izrendajte preostalo testo iz frižidera. Pecite na umerenoj temperaturi.

Savet