

# **Pita s kokosom i grožem**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Fil:**

- **500** mlsoka od narandže
- **200** gkokosovog brašna
- **200** gsuvog groža
- šećer
- prašak za pecivo
- ulje

### **Kore:**

- **1** pakovanjekora za pitu

## **Priprema**

U podmazam pleh staviti koru. Premazati je uljem. Filovati sa malo groža, kašikom i po šecera, malo peciva, dosta soka od narandže (bolje je da pita pliva u soku nego da bude suva), kokosovim brašnom. Svaku pitu isprskati sokom, ali ne i uljem. Uljem svaku 2-3 (bila bi isuviše masna). Poslednjom korom prekriti, izbuškati je. Peci na 180 stepeni Celzijusa, oko 20, 30 minuta. Prijatno :) !

## **Savet**