Pita s makom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo.

- **660 g**brašna
- **2**jajeta
- **150 g**maslaca
- **oko 2 dl**mleka
- **200 g**šecera
- **1 prstohvat**soli
- **1**prašak za pecivo
- **1**vanilin šecer
- **1**limun - korica

Nadev:

- **400 g**mlevenog maka
- **7-8 kašika**šecera
- **oko 2 dl**mleka
- **1**vanilin šecer
- **1 kašicica**cimeta
- **1 kašicica**rendane limunove kore

Za posipanje:

- **100 g**šecera u prahu

Priprema

Prosejati brašno, dodati šecer i prstohvat soli, prašak za pecivo, rendanu limunovu koru, jaja i omekšali maslac. Uz dodavanje toplog mleka zamesiti gipko testo, umotati u plasticnu foliju i odložiti u frižider na sat vremena. Za to vreme, napraviti nadev, prokuvati mleko sa šecerom i popariti mak. Dodati cimet i limunovu koricu. Izvaditi testo iz frižidera, podeliti ga na dva dela, jedan nek bude malo veci, njega staviti na dno pleha i podici malo ivice. Izbockati viljuškom, pa naneti nadev. Rasklagijati i drugu koru, prekriti fil, izbockati na par mesta i peci u prethodno zagrejanoj rerni, dok pita ne dobije lepu boju. Gotov kolac posuti šecerom u prahu.

Savet