Pita sa makom i orasima

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **1 šolja**mlevenih oraha
- **1 šolja**mlevenog maka
- **1 šolja**šecera
- **1/2 šolje**ulja
- **1 šolja**mleka
- **2**jabuke
- **1**praška za pecivo

Priprema

Belanca umutiti u sneg, jabuke narendati, žumanca umutiti sa šecerom umešati mleko, ulje, dodati orahe, mak, brašno sa praškom za pecivo, jabuke i sneg od belanaca. Testo uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 30-35 minuta.

Savet