

Pita od rogaca



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna
- **150 g** šecera
- **200 g**margarina
- **1**jaje
- **1 kašika** kisele pavlake

Za fil:

- **600 ml**mleka
- **200 g**šecera
- **200 g**griza
- **200 g**mlevenog rogaca
- **100 g**margarina
- **4**jajeta
- **1**narandža - sok i kora
- **1 kašikaruma**

Priprema

Umestiti testo od svih sastojaka, podeliti na dva dela, uviti u samolepljivu foliju i ostaviti da odstoji dok se fil skuva.

Fil- Mleko, šecer i griz kuvati na tihu vatru dok se ne sgusne.

U malo prohlaen griz dodati mleveni rogac, margarin, jaja, sok i koru od narandže i rum. Fil lepo sjediniti.

Prvi deo testa razvuci velicine 20x30 cm, staviti u podmazan pleh margarinom, izbockati viljuškom.

Preko testa staviti fil. Drugi deo testa razvuci na istu velicinu iseci na kocke i staviti preko fila. Peci na 180 C oko 1 sat. Prijatno!

Savet