

Slatka gužvanica sa narandžom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **4** narandže
- **50 ml** ulja
- **5** jaja
- **5 kašika** griza
- **1** **caša** kiselog mleka
- **100 g** šecera
- **1** kesica praška za pecivo

Sirup:

- **500 ml** vode
- **400 g** šecera
- **1** limuna

Priprema

Skuvati sirup i ostaviti da se ohladi. Oljuštiti narandže pa dve staviti u frižider da se zamrznu.

Mutiti jaja i šećer pa dodati kiselo mleko, ulje, griz i prašak za pecivo. Zamrznute narandže izrendati krupno na rende pa dodati filu, a druge dve sveže iseckati na kockice pa i njih dodati filu, sve dobro sjediniti.

?etvrtast pleh premazati uljem i staviti 4 kora, tako da prelaze preko ruba pleha. Ostale kore gužvati pa potapati

u fil i re?ati u pleh jednu do druge. Ostatkom fila preliti gužvanicu, pa pekriti korama koje su prelazile rubove pleha.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta pa smanjiti na 150 stepeni i peci još 25 minuta.

Pecenu gužvanicu ostaviti da se prohladi pa je preliti hladnim sirupom. Kad se potpuno ohladi seci na kocke.

Savet