

Prelivena pita sa makom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tankih kora za pitu

Fil 1:

- **3** jajeta
- **180 g** šecera
- **200 ml** ulja
- **150 ml** jogurta
- **180 g** griza
- **1 kesica** praška za pecivo

Fil 2:

- **300 g** mlevenog maka
- **350 ml** mleka
- **150 g** šecera
- **100 g** suvog groža

Sirup:

- **550 ml** vode
- **350 g** šecera

Priprema

Fil 1: Odvojiti belanca od žumanaca. U vanglicu staviti belanca i, uz postepeno dodavanje šecera, cvrsto ih umutiti. Dodavati, jedno po jedno, žumance i umutiti da se dobije penasta smesa. Zatim dodati ulje i jogurt, pa sjediniti sa jajima. Na kraju dodati mešavinu griza i praška za pecivo.

Fil 2: Za drugi fil pomešati mleko i šecer, pa staviti na vatru. Skuvati, da se šecer rastopi. U vrelu masu, kada se šecer rastopio, ubaciti mleveni mak i promešati. Zatim dodati suvo grože i sjediniti.

Kore rasporediti tako da se dobiju tri rolata, od po cetiri kore. Naime, uzeti jednu koru i raširiti je na radnoj podlozi. Premazati je sa 3-4 kašike fila (kolicinu fila sami odredite, jer sve zavisi od velicine kora). Preko staviti drugu koru, i nju premazati, zatim ide treca kora, koju premažemo i pokriva se sa cetvrtom korom. I cetvrtu koru premazati prvim filom, pa rasporediti trecinu fila sa makom. Premazane kore uviti u rolat, pa rolat staviti u, podmazani, pleh. Isti postupak ponoviti i sa ostalim korama i filovima.

Uvijene rolate premazati, po površini i sa strane, sa prvim filom, pa staviti da se peku, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

Sirup: Dok se pita pece staviti da se skuva sirup. U vodu staviti šecer, i od momenta kljucanja, kuvati 15 minuta. Skloniti da se ohladi.

Pecenu pitu izvaditi i, kada se malo prohladi, iseci je na parcice, po želji. Isecenu pitu preliti sirupom, sacekati da pita upije sav sirup, pa poslužiti.

Savet

Pitu je najbolje jesti narednog dana (ako možete da izdržite), pošto je odstajala i preko noi bila u frižideru.