

Pita sa makom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gmaka
- **125** gmargarina
- **1** šolja mleka
- **1/2** šoljevode
- **1** kašicicapraška za pecivo
- **3**jajeta
- **1,5** šoljašecera
- **3** šoljevode
- **250** gkora

Priprema

Otopiti margarin na ringli. U otopljeni margarin dodati mak i jaja i dobro izmešati. Dodati mleko i pola šolje vode. Dobro promešati. Podmazati pleh i re?ati kore - fil dok ima sastojaka. Završiti korom. Skuvati sirup od šecera i vode i ostaviti da se ohladi. Peci pitu u rerni na 200 stepeni dok lepo ne porumeni. Pecenu prelitati sirupom i ostaviti da se ohladi i upije.

Uživajte.

Savet