

Limun pita (4)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kore:

- **500** gbrašna
- **160** gšecera
- **160** gmasti
- 2jajeta
- **1** kesicapraška za pecivo
- **2** kašikemleka

Za fil:

- **1/2** l mleka
- **2** kašikešecera
- **5** kašikabrašna
- **250** gmaslaca
- **250** gšecera u prahu
- **1** limun - rendana kora i sok

Priprema

Raeno po ovom receptu, pita je veoma fina i preporucujem je. U sud za mešanje staviti šefer, mast, jaja i mleko, sve izmešati pa staviti brašno pomešano sa praškom za pecivo. Od pripremljenih sastojaka umesiti glatko testo, pa ga podeliti na tri jednakata dela. Od podeljenog testa oklagijom napraviti 3 kore i u svaku posebno peci na prevrnutoj tepsiji u prethodno zagrejanoj pecnici, na umerenoj temperaturi, tako da pecene kore budu svetlo žute boje. Pecene i ohlaene kore filovati. Fil: Od pola litre mleka odvojiti toliko koliko da se razmuti 5 kašika brašna. Preostalo mleko staviti da se kuva sa 2 kašike šecera. Kad mleko provri skinuti sa štednjaka, pa postepeno sipati

razmuceno brašno, zatim ponovo staviti na štednjak i kuvati dok se ne zgusne, uz stalno mešanje. Dovoljno gust krem skinuti sa štednjaka i ostaviti da se ohladi. Hladnom kremu dodati prethodno penasto umucen maslac sa šecerom, sok i koru od limuna. Sve dobro sjediniti pa filovati.

Savet