

Pita sa šargarepom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kore:

- **10 kašika** otopljene masti
- **10 kašika** šećera u prahu
- **1 kašika** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šećera
- **10 kašika** najsitnije izrendane šargarepe
- **oko 300 g** brašna

Fil:

- **1/2** mleka
- **4 pune kašike** griza
- **100 g** šećera
- **200 g** margarina
- **1** limun - sok

Priprema

Jedan fini kolac od šargarepe, ni sama ne znam koliko ima godina... to je od onih zaboravljenih recepata na koji sam slučajno naletela, od naših baka.:) Kolac se može isti dan jesti zbog mlakog fila, kore brzo opuste... a ako prenoce tope se u ustima, neka vas ne zbune 3 kore, veoma brzo se naprave i brzo ispeku. U zdelu staviti mast, dodati šećer u prahu, vanilin šećer i dobro izmešati. Šargarepu što sitnije narendati, dodati u mast i šećer i izmešati. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, dodati u smesu i zamesiti, meko testo. Testo podeliti na 3 jednaka dela, i tanko razvaljati na pek papiru. Sa pek papirom preneti na tepsiju. Peci oko desetak minuta na 200 stepni cim rubovi pocinju da tamne gotovo je. Tako ispeci i druge dve kore. Fil: U šerpu staviti mleko, šećer i

staviti na prokuva, kad prokuva polako dodavati griz i stalno mešati, dok se ne zgusne i griz skuva. U topao griz dodati 200 gr margarina, i sve lepo izmešati... nije potrebno mikserom. Potom dodati sok od 1 limuna. Sve lepo još jednom izmešati da se svi sastojci lepo spoje. Fil podelite na 2 dela. Na tacnu stavite jednu koru, pa fil, druga kora pa fil i na kraju kora. Vrlo malo stisnite kolac sa nekom tepsijom koja je veca od kolaca, da se kore malo zalepe sa filom. Pokrite i stavite u frižider da se skroz ohladi. Kad je izvadite iz frižidera i isecete ukoliko želite pospite malo šećerom u prahu. Uživajte u ovoj jednostavnoj ali zbilja finoj piti.

Savet