

Pita sa orasima

Sastojci

Potrebno je:

- 300 g brašna
- 250 g maslaca
- malo soli
- 1 žumance
- malo belog vina ili sok od limuna

Nadev:

- 5 jaja
- 5 kašika šecera
- malo vanile ili cimeta
- 200 g iseckanih oraha

Priprema

Od brašna, maslaca, soli, žumanaca i belog vina ili soka od limuna umesiti glatko testo i podeliti ga na dva dela. Prvi deo rastanjiti oklagijom na velicinu pleha u kome ce se peci. U pleh namazan uljem i posut brašnom stavite prvu koru. U međuvremenu ulupajte cvrst sbeg od belanaca, dodajte žumanca, šecer, vanilu ili cimet i orah. Sve dobro izmešajte i stavite preko testa u pleh. Razvite drugu koru i poklipiti nadev. Pecite u prethodno zagrejanoj pecnici.