

Pita gužvara od pomorandže



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg kore za pitu
- 1 kiselo mleko
- 250 ml ulja (malo u tepsiju, ostalo u kolac)
- 5 jajeta
- 1 prašak za pecivo
- 2 vanil šecera
- 1 čaša šecera
- 1 pomorandža (izrendana kora i sok)

Za sirup:

- 2 čaše vode
- 2 čaše šecera
- malo nacedjenog limuna

Priprema

Guzvati kore u tepsiju, jednu pored druge i preliti mikserom umucen nadev.

Peci na 180-200 stepeni pola sata. Preliti sirupom.