

Pita sa makom (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu
- **400 g** maka
- **4** jajeta
- **200 g** šecera
- **300 ml** jogurta
- **200 ml** ulja
- **1** kesica praška za pecivo

Za preliv:

- **300 g** šecera
- **500 ml** vode

Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom, potom dodati jogurt, ulje, mak, prašak za pecivo i dobro sve sjediniti. Umutiti belanca pa ih dodati smesi sa makom, lagano varjacom umešati.

Uzeti tepsiju podmazati uljem, pa staviti 3 kore, pa fil, pa dve kore, pa fil i tako do kraja dok se ne utroši sav materijal. Gore završiti sa tri kore. Iseci oštirim nožem pitu i staviti da se pece na 200°C dok ne porumeni.

Vodu i šecer staviti da se kuva. Kad provri kivati 5 minuta. Preliv ohladiti. Vrelu pitu prelići hladnim prelivom.

Savet

Za ljubitelje maka.