

Pita sa pomorandžom - Portokalopita



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**debljih kora za pite
- **5**pomorandži
- **1 kašikica**praška za pecivo
- **1 kašikica** sode bikarbone
- **2 kesice**vanilin šecera
- **150 g**šecera
- **3 velikajajeta**
- **400 g**gustog jogurta
- **200 ml**ulja

Za preliv-agdu:

- **250 ml**soka od pomorandže
- **250 ml**.vode
- **1 kesica**vanilin šecera
- **300 g**šecera

Priprema

Vreme je da se prisetimo ljeta, palmi, peska mora i Grcke. Prvo skuvati agdu-preliv jer ona se mora ohladiti. Znaci vruca pita, hladana agda. Iscediti sok od pomorandže, dodati vodu, šecer i kuvati desetak minuta. Skloniti sa vatre da se hladi. Na kuhinjski stol, stavite stolnjak i pore?ajte kore za pite, malo ih stisnite i ostavite oko 2 sata da se suše na sobnoj temperaturi. Možete da ih sušite i u rerni ako želite brže da ih sasušite. Pomorandže 2+1 operite sa spužvicom na kaju ste kapnuli malo deterdženta za su?e, isperite sa mlakom vodom, potom

ponovo operite sa vodom u koju ste dodali malo jabukovog sirceta i opet ispetite, u zdelu stavite punu kašiku sode bikarbone, dolite vodu i stavite pomorandže, ostavite tako sat vremena. Isperite i one su spremne za upotrebu, ovo sve izbegnete ako imate bio. Tepsiju 20x30 premažete sa maslacem, pospete sa malo brašna. 2 pomorandže stavite u šerpu i kuvate na vatri oko sat vremena. Od one treće sitno narendajte koricu. Sve radite u multipraktiku ili blenderu. Od 3 pomorandže, dve + ona što ste rendali koricu, iscedite sok. Kuvane pomorandže malo prohladite, lagano iscedite sok, pulpa neka ostane, isecite na komade i stavite u multipraktik, stavite sok od 3 pomorandže, narendanu koricu, sameljite sve u kašu. Dodati šećer, ulje, izmešati, dodati, jaja, jogurt, sodu bikarbonu, prašak za pecivo, sve zajedno izmešati. Sipati smesu u vecu zdelu. Suve kore dobro izmrviti sa rukama, što sitnije. Izmrvljene kore dodati u smesu od pomorandži i dobro kašikom izmešati. Izliti smesu u tepsiju, poravnati. Rernu ugrijati na 160 stepeni sa ventilatorom ili na 180 stepeni bez. Meni je ostala jedna pomotandža, odseci koru i porežati na površinu pite, neće je pokvariti ;) Ako ih imate porežite, ako ne mora, po želji. Ispeci pitu nekih 45-50 minuta sve zavisi od rerne. Kad je pita gotova, kuvacom lagano prelivite pitu sa hladnom agdom. Ostavite da se prohladi i savet je spremajte je danas za sutra. Šta reci, ko je nije probao u Grčkoj, neka je sam napravi. :) a i dobro ide kugla sladoleda od cokolade.

Evo malo bliže, fina socna, mirisna.

Savet