

Narandžasta pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašna
- 200 + 200 g šećera
- 3 jajeta
- 150 g margarina
- 2 dl mleka
- 1,2 + 2 dl soka od pomorandže
- 3-4 kašike suvog groža
- 2 pomorandže - kore

Priprema

Sa pomorandži, koje ste predhodno dobro oprali, skinite koru (beli deo odstranite i bacite), pa kore stavite u manji sud, prelijte vodom da ogreznu i kuvajte nekoliko minuta. Procedite ih od vode pa izmiksajte zajedno sa sokom od 2 pomorandže i ostavite na stranu. U sud stavite margarin, 200 g šećera i 4-5 kašika izblendirane smese pa sve mutite mikserom dok ne zapeni.

Dodajte jedno po jedno jaje, stalno muteci, zatim brašno pomešano sa pecivom, mleko, 1,2 dl soka...

Dodajte i suvo grože i sve dobro sjedinite.

Smesu sipajte u uljem podmazanu i brašnom posutu okruglu tepsiju i pecite na temperaturi od 180 stepeni oko 45-50 minuta. Ostatak izblendiranih kora pomorandže (smese), pomešajte sa 2 dl soka, dodajte 200 gr šecera i skuvajte rei sirup. Ovim sirupom prelijte pitu, ostavite da se dobro ohladi pa je poslužite.

Savet