

## *Pita sa grož?em*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150 g** brašna
- **80 g** kukuruznog brašna
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1 prstohvat** soli
- **2 velika** jajeta
- **130 g** šecera
- **120 ml** ulja
- **50 ml** mleka
- **1 kašicica** vanilin ekstrakta
- **1 kašika** ribana kora limuna
- **380 g** grož?a

### **Priprema**

Ovaj kolac možete peci, bilo kojeg oblika tepsije, malo manje, Ja sam se odlucila na okrugli. Grož?e oprati otkinuti bobice, preseći na pola i izvaditi koštice. U zdelu staviti jaja, šecer, vanilin šecer,so, mutiti mikserom oko 5 minuta. Dodati ulje, mleko, koru limuna, promešati. Brašno prosejati sa praškom za pecivo, dodati u jaja, lagano promešati, dodati pola kolicine grož?a. Kalup premazati maslacem i posuti brašnom, višak brašna istresti, sipati pola smese, staviti u rernu i peci 10 minuta izvaditi i pore?ati ostatak grož?a. Peci dok kolac ne dobije zlatnu boju oko 40 minuta. Pecen kolac izvaditi, staviti na žicu i ostaviti da se hladi 5 minuta. :) Poslužite sa slatkim vinom :) :) :) :) Po želji posuti sa šecerom u prahu.

Izvaditi semenke iz grož?a.

Premazati kalup za pecenje, tepsiju.....

Sipati smesu.

Poređati bobice.

Kad se kolac odvoji od ruba kalupa, gotovo je.

Sacekati da se ohladi i rezati. Jednostavan kolac, ali ako niste radili kolace sa grožđem, probajte. :)

**Savet**