

Pita sa grožem



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 prstohvatsoli**
- **2 velikajajeta**
- **130 g**šecera
- **120 ml**ulja
- **50 ml**mleka
- **1 kašicica**vanilin ekstrakta
- **1 kašika**ribana kora limuna
- **380 g**groža

Priprema

Ovaj kolac možete peci, bilo kojeg oblika tepsije, malo manje, Ja sam se odlucila na okrugli. Grože 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 groža. Kalup premazati maslacem i posuti brašnom, višak brašna istresti,
sipati pola smese, staviti u rernu i peci 10 minuta izvaditi i poreati ostatak groža. Peci dok kolac ne dobije zlatnu
boju oko 40 minuta. Pecen kolac izvaditi, staviti na žicu i ostaviti da se hlađi 5 minuta. :) Poslužite sa slatkim
vinom :) :) :) Po želji posuti sa šećerom u prahu.

Izvaditi semenke iz groža.

Premazati kalup za pecenje, tepsi.....

Sipati smesu.

Poreati bobice.

Kad se kolac odvoji od ruba kalupa, gotovo je.

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

Savet