

Pita sa grožem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- **200 g** šecera
- **2** vanilin šecera
- **250 g** margarina
- **4** jajeta
- **2 kašike** kiselog mleka
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **3 kašike** pekmeza od kajsija
- **300 g** groža

Priprema

Margarin naseckajte i otopite u ciniju. Jaja i šecer izmiksajte, dodajte vanilin šecer, postepeno dodajte brašno, prašak za pecivo, kiselo mleko i margarin. Sve dobro sjedinite varjacom.

Dobijenu smesu izlijte u podmazan i brašnom posut pleh.

Po površini kolaca rasporedite bobice groža koje ste prethodno prepolovili i ocistili od sitnih koštica.

Pecite u prethodno zagrejanom rerni na 180 stepeni oko 40 minuta.

Još dok je vruć kolac premažite ga zagrejanim pekmezom od kajsija. Ohladite ga, isecite na kriške i poslužite.

Savet