

Pita sa makom (4)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mljevenog maka
- **200 g** šecera
- **400 ml** mleka
- **2** belanjka
- **1** čašakisele pavlake
- **8** kora za pite
- **oko 80 g** maslaca

Za posipanje:

- malo šecera u prahu

Priprema

Mleko, kašikicu maslaca i šefer staviti u šerpu, kad prokuva, preliti preko maka. Ostaviti da se ohladi fil. Izmiksati dva belanjka u cvrst sneg, dodati cašu kisele pavlake (180 ml), lagano izmešati rucno, dodati mak i sve opet lagano izmešati. Fil podeliti na 4 dela. Na radnu površinu staviti jednu koru, premazati koru sa otopljenim maslacem staviti drugu koru, staviti fil, uviti. I tako još 3 puta. Gotove stavljati na papir za pecenje, premazati sve 4 sa maslaczem Peci na 180 stepeni oko 40 minuta ali sve ovisi od rerne jer nisu sve iste. Gotove posuti sa šeferom u prahu, fine mekane, brze.

Umutiti belanjak u cvrst sneg i dodati kiselu pavlaku.

Lagano sjedini sa makom.

Premaati kore sa filom.

Uviti.

Za sve ljubitelje maka.

Savet