

## ***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** **caša** kisele pavlake
- **8** kora za pite
- **oko 80 g** maslaca

#### **Za posipanje:**

- **malo** šecera u prahu

### **Priprema**

Mleko, kašikicu maslaca i šecer staviti u šerpu, kad prokuva, preliter 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 stavlјati na papir za pecenje, premazati sve 4 sa maslacem Peci na 180 stepeni oko 40 minuta ali sve ovisi od rerne jer nisu sve iste. Gotove posuti sa šecerom 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**