Portokalopita

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** tankih kora za baklava
- **4**jajeta
- **1 cašа**kiselog mleka
- **1 caša** šecera
- **1 caša** ulja
- **1 kesice**praška za pecivo
- **2 kesice**vanilin šecera
- **2 vece**pomorandže (sitno rendana kora)

Šecerni sirup:

- **3 cašе**šecera
- **3 cašе**vode
- **1 caša** ceenog soka od pomorandži

Priprema

Umutiti mikserom jaja, šecer i vanilin šecera, zatim dodati ulje, kiselo mleko, sitno rendanu koru dve vece pomorandže i prašak za pecivo. U pleh, reati kore za pitu, jednu po jednu, kao "plise" ili lepezu. Kašikom preliti složene kore pripremljenom smesom od jaja. U nabore kora kašikom po maloubacivati smesu, zatim dobro

protresti pleh kako bi se nadev što ravnomernije rasporedio. Zagrejte rernu na 200C, a za to vreme ce i kore lepo upiti nadev, i peci oko 30 minuta. Pecenu pitu ostaviti da se ohladi, a za to vreme pripremite šecerni sirup za preliv.

Ušpinovati šecera sa vodom i cašom ceenog soka od pomorandži. Ostaviti sirup da se hladi 5 minuta. Ohlaenu pitu izbosti viljuškom, pa preliti vrucim sirupom. Pre služenja, pitu dobro rashladiti. Pitu možete poslužiti sladoledom od vanile.

Savet

Sugestija: Možete koristiti restlove od kora, koje ne pijaci možete nai za 30-40dinara. Kao meru koristite ašu od kiselog mleka. Možete koristiti jogurt, kiselu pavlaku ili kiselo mleko.