

Medena pita (7)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **450 g** brašna
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1/2 kašičice** cimeta
- **150 g** šecera
- **3 kašike** meda
- **30 g** masti
- **100 ml** mleka
- **1** jaje

Za fil:

- **1/2 l** mleka
- **200 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **3 kašike** griza
- **200 g** margarina
- **1** limun

Priprema

Pomešati brašno sa sodom bikarbonom i cimetom. Na laganoj vatri otopiti u glatku masu mleko sa šecerom, medom i masti. Vrućom tečnošću preliti brašno, dodati jaje i umesiti glatko testo. Posudu sa testom prekriti krpom i ostaviti 30-40 minuta. Razdeliti na 3 dela. Na pobrašnjenoj površini razvuci testo 30x36 cm.

Peci na spoljnoj strani pleha na 180 C, oko 7 minuta.

Odvojiti oko 200 ml mleka, pomešati sa grizom. Ostatak mleka pomešati sa šećerom i vanil šećerom i kuvati. Kad krene da vri sastaviti mešavinu sa grizom sa mlekom na vatri, i kuvati do zgušnjavanja. Ostaviti da se prohladi. U hladno dodati margarin i sok od jednog limuna.

Filovati kore. Ostaviti da "odmori". Lepše je ako prenocci. Sutradan posuti šećerom u prahu. Prijatno.

Savet

.