

Muška pita

Sastojci

Potrebno je:

- 300 g mast
- 3 jajeta
- 2 šoljice mleko
- 30 g kvasca
- 600 g brašno
- 1 tegla džema (bilo koji)

Za preliv:

- 8 kašike šećer
- 8 kašike vode
- 1/4 margarina
- 2 štagle čokolade za kuvanje
- 2 šake mlevenih oraha ili kokosa

Priprema

Umutiti mast i jaja, a posebno staviti mleko i kvasac da nadodje. Te dve smese sastaviti i dodati u 600 g brašna. Od zamešenog testa podeliti na 4 loptice. Razviti lopticu kolika je tepsija i premazati džemom. Opet preko nje staviti sledeću i premazati i sve tako do zadnje kore, koju isto mažete džemom.

Zatim ostavi 2 h da nadodje, pa onda peci u zagrejanj rerni na 220 C.

Kada kolac bude ispečen prelići filom, koji se sprema na sledeći način: Šećer, vodu, margarin i čokoladu otopiti i kada provri, dodati orahe.

Preliti preko kolaca i staviti da se hladi. VEOMA JE IZDAŠAN I VRLO UKUSAN.....A I JEFTIN.