

Narandžasta pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**brašna
- **200 + 200 g**šecera
- **3**jajeta
- **150 g**margarina
- **2 dl**mleka
- **1,2 + 2 dl**soka od pomorandže
- **3-4 kašikesuvog groža**
- **2**pomorandže - kore

Priprema

Sa pomorandži, koje ste predhodno dobro oprali, skinite koru (beli deo odstranite i bacite), pa kore stavite u manji sud, prelijte vodom da ogreznju i kuvaljte nekoliko minuta. Procedite ih od vode pa izmiksajte zajedno sa sokom od 2 pomorandže i ostavite na stranu. U sud stavite margarin, 200 g šecera i 4-5 kašika izblendirane smese pa sve mutite mikserom dok ne zapeni.

Dodajte jedno po jedno jaje, stalno muteci, zatim brašno pomešano sa pecivom, mleko, 1,2 dl soka...

Dodajte i suvo grožje i sve dobro sjedinite.

Smesu sipajte u uljem podmazanu i brašnom posutu okruglu tepsiju i pecite na temperaturi od 180 stepeni oko 45-50 minuta. Ostatak izblendiranih kora pomorandže (smese), pomešajte sa 2 dl soka, dodajte 200 gr šecera i skuvajte rei sirup. Ovim sirupom prelijte pitu, ostavite da se dobro ohladi pa je poslužite.

Savet