

Mlečnica i pita sa žitom

Mlečnica

½ kašičice cimeta
1 kg bundeve
2 dl mleka
3 kašike meda

Dekoracija

200 g mix crvenog voća

Pita sa žitom i orasima

½ kg kora za pitu
300 g kivanog žita
150 g mlevenih oraha
1,5 dl ulja

Sirup

3 dl vode
200 g šećera

Način pripreme

1. **Mlečnica:** iseći sitno praziluk i propržiti na malo ulja. U proprženi luk dodati kiseli kupus isečen na kockice, začiniti biberom po ukusu, lovorovim listom i zaliti sa rasolom. Na kraju ubaciti celu šljivu sa košticom i neočišćenu celu glavicu belog luka. Ostaviti da se krčka.

2. Pečenu bundevu odvojiti od kore i prebaciti u posudu odgovarajuće veličine.

3. Usitniti bundevu da se dobije kašasta masa u koju lagano dodati mleko. Na kraju zasladiti medom i začiniti cimetom.

4. Dekorirati sa mix crvenim voćem i servirati ohlađeno.

1. **Pita sa žitom i orasima:** Nekuvano žito isprati, pa ga naliti vodom i ostaviti da prenoći. Skuvati žito i ostaviti da se ohladi.

2. Dobro nauljen pleh obložiti korama za pitu. Preko obloženih kora ređati zgužvane kore kao za gibanicu, a preko njih posipati fil od oraha i žita dok se ne utroši, sve to lagano prelivati uljem. Poslednju koru iskoristiti za pokrivanje pite.

3. Peći na temperaturi od 180 stepeni, 20-ak minuta dok pita ne porumeni

4. Od šećera i vode napraviti sirup za prelivanje pite, tako što ćemo vodu i

šećer prokuvati.

5. Ispečenu pitu preliti sa sirupom, ostaviti da odstoji i da se ohladi.
Servirati je ohlađenu.