ul pita



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**gotovih kora za pitu
- **100 g** šecera
- **500 g**oraha
- **malo** ribane korice limuna
- **150 g** maslaca
- **malo**ulja

Za agdu:

- **5 šolja**šecera
- **4 šolje**vode
- **1** limun

Priprema

300 g oraha samljeti, a ostatak isjeckati, dodati šecer i koricu limuna, sve dobro izmješati. Maslac rastopiti na laganoj vatri, uzimati po dva lista jufke prvi list posuti maslacem zatim preko staviti drugi list jufke i onda fil, zarolati. Postupak ponavljati dok se sav matreijal ne utroši. Jufku rezati na komade 2 cm širine, redati u predhodno namašten pleh. Peci oko 1 h na 150 stepeni C. Pustit da prokuha i onda na laganoj vatri kuhati još 10 minuta. Zaliti ružica treba biti hladna, a agda vruca.

Savet