

Slatka posna pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pitu:

- **1/2 kg**kora za pitu
- **1/2 kg**pirinca
- **1 šoljica**ulja
- **po potrebi**šecer
- **1**cimet
- **2**vanilin šecera

Priprema

Skuvati pirinac na vodi. Potom zasladiti po želji i dodati i vanilin šecer i manju šoljicu ulja. Podmazati tepsiju i staviti 2 kore pa premazati pirincem, potom ide kora-pirinac-kora-pirinac... Na polovini posuti cimetom pa nastaviti dok se ne utroše kore i fil. Zadnju koru premazati uljem i peci. Posuti šecerom u prahu. Prijatno!

Savet