

Pita sa orasima i suvim voćem



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **300 g**mlevenih oraha
- **50 g**suvog grožđa
- **50 g**suvih šljiva
- **50 g**suvih smokava
- **50 g**suvih kajisija
- **150 ml**ulja

Sirup:

- **800 g**šecera
- **800 ml**vode
- **1**vanil šecer
- **1/2**limuna

Priprema

Šljive, smokve i kajisije iseci na sitne komade. Pakovanje kora podeliti na 4 dela, po 4 kore za jedan rolat. Na prve dve kore staviti po jednu, a na druge dve kore po dve kašike oraha i suvo voće. Uviti rolate. U svaki rolat staviti razlicito voće.

Rolate iseci na komade i poreati u pleh.

Ulje zagrejati i prelitи rolnice. Peci dvadesetak minuta u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

Od vode i šecera skuvati sirup, kad provri, kuvati još 10 minuta. Pred kraj kuvanja dodati vanil šeher i sok od limuna. Prohlađene rolnice prelitи vrucim sirupom i ostaviti da odstoji nekoliko sati.

Uživajte u ukusu!

Savet