

Slatka pita - baklava



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pitu:

- 6jaja
- 300 gšecera
- 1 cašajogurta
- 1 cašaulja
- 1 **tanjir**mlevenih oraha
- 1 prašak za pecivo
- 1,5 **pakovanj**kora za pitu

Sirup:

- 600 gšecera
- 500 mlvode
- 2vanilin šecera

Priprema

Prvo spremiti sirup da bi se ohladio. Vodu i šecer prokuvati i dodati 2 keice vanilin šecera i otaviti da se ohladi. Jaja dobro umutiti sa šecerom, dodati jogurt i ulje, promešati i dodati orahe i pecivo. Lepo promešati. Staviti koru u pleh i filovati svaku koru ovim filom. Na zadnju koru staviti fil, iseci na kocke i peci. Vrucu pitu politi ohlaenim sirupom.

Savet