

Pita sa orasima (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20** kora za pitu

Fil:

- **5**jaja
- **200 ml**jogurta
- **200 ml**kiselog mleka
- **2** **caše (od jogurta)**ulja
- **3** **caše**šecera
- **300 g**mlevenih oraha
- **1** prašak za pecivo
- **1**vanil šećer

Priprema

Umutiti fil od navedenih sastojaka. Odvojiti 5 kora, reati jednu na drugu i svaku premazati tankim slojem pripremljenog fila pa urolati. Napraviti još 3 rolata od preostalih kora i poredjati ih u pleh obložen pek-papirom. Rolate premazati preostalim filom i ostaviti da odstoje 2 sata pa peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet