

Pita sa ludajom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** tankih kora za pitu
- **500 g** rendane ludaje
- **150 g** šecera
- **4 kašike** griza
- **po ukusu** cimeta
- **po potrebi** ulje

Za posipanje:

- **po potrebi** šecera u prahu

Priprema

Uzeti po 2 kore, prvu poprskati uljem, preko staviti drugu koru, preko nje posuti kašiku griza, a zatim i rendanu ludaju.

Posuti sa po 3 kašike šecera i malo cimeta.

Uviti u štrudlu i reati u podmazan pleh.

Na isti nacin pripremiti još 3 štrudle.

Peci na 200 stepeni dok fino ne porumene.

Gotove štrudle posuti šećerom u prahu.

Savet