

Pita sa grizom (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**mleka
- **300 g**griza
- **4**jajeta
- **150 g**šecera
- **4**kesicevanilin šecera

I još:

- **500 g**kora za pitu
- ulje

Priprema

Staviti mleko i šefer da provri, dodati vanil šefer i lagano usuti griz. Skuvati griz i ostaviti da se malo prohladi. U mlako dodati jaja. Pleh podmazati uljem. Jedan list premazati uljem, staviti sledecu koru i rasporediti fil. Urolati. Na isti nacin napraviti još 4 štrudle. Premazati sa uljem površinu pite i staviti da se pece na 200 stepeni dok lepo ne porumene. Ostaviti da se malo prohladi i iseci na parcad. Posuti po želji sa šeferom u prahu.

Savet