

Griz pita sa džemom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu
- **3** jajeta
- **1,5 šolja (od 2 dl)** šecera
- **2 šoljejogurta**
- **1 šolja** ulja
- **1,5 šolja** pšeničnog griza
- **1** prašak za pecivo
- **1** vanilin šecer

I još:

- **po ukusudžem** (ja sam koristila od šljiva)
- **iprah** šecer

Priprema

Pjenasto umutiti jaja, šecer i vanilin šecer. Dodati ulje, jogurt, griz i prašak za pecivo. Sjediniti. Na radnu plohu staviti jednu koru; staviti par kašika smjese, pa premazati koru. Preko staviti drugu koru, premazati smjesom. Na drugu staviti trecu, premazati, pa poklopiti cetvrtom korom. Etvrstu koru premazati džemom od šljiva, pa zarolati. Na isti nacin pripremiti još 3 "rolata"! Pripremljene "rolate" redati u pleh, premazan uljem ili obložen papirom, pa pomocu cekice nanijeti tanak sloj smjese od jaja po površini. Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C, nekih 30 minuta. Pecenu pitu prohladiti, izrezati na parcad, posuti prah šcerom, pa poslužiti!

Savet