

Griz pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g kora za pitu
- 500 ml mleka
- 4 kašike šecera
- 5 kašika griza
- 50 g kokosa
- 50 g rastopljenog maslaca

Priprema

Staviti mleko da se kuva sa šecerom. Kad mleko provri ukuvati griz, pa dodati kokos. Sve lepo izmesati i sjediniti. Skloniti sa vatre da se malo prohladi. Uzeti jednu koru, poprskati sa malo istopljenog maslaca pa je prekriti sa drugom korom. Zatim na nju rasporediti po malo fila.

Uviti u rolat. Ponavljati postupak dok se ne utrosi sav materijal. Od ove kolicine dobiju se tri rolata. Premazati sa ostatkom rastopljenog maslaca pa staviti u zagrejanu rernu da se pece.

Savet