

Pita sa orahom

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g tankih kora
- 300 g mlevenih oraha
- 150 g suvog grožđa
- 250 g šećera
- 0,5 l mleka
- vanilin šećer
- buter

Priprema

Napraviti nadev od samlevenih oraha, šećera, vanilinog šećera, suvog grožđa i mleka. Pažljivo prokuvati na niskoj temperaturi uz mešanje da masa ne bi zagorela. Filovati svaku trecu koru, a kore između poprskati rastopljenim buterom. Peci na umerenoj teperaturi. Gotovu pitu posuti šećerom u prahu i vanilinim šećerom. Hladnu iseci.