

# *Pita sa orahom*

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

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

## **Priprema**

Napraviti nadev od samlevenih oraha, šecera, vanilinog šecera, 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 šecerom u prahu i vanilinim šecerom. Hladnu iseci.