

Grcka pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** kora za pitu
- 4 jajeta
- **200 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **2 dl** ulja
- **2 dl** jogurta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **rendana** korajednog limuna

Za sirup:

- **400 g** šecera
- **6 dl** vode
- **sok** odjednog limuna

Priprema

Kore razdvojiti jednu od druge i istrgati ih ruks, ma na parcice. Parcice rastresti ruks, ma da se odlepi jedan od drugog. Umutiti 4 jaja sa 200 g šecera, 2 vanilin šecera, dodati 2 dl ulja, 2 dl jogurta, prašak za pecivo, struganu koru od 1 limuna i istrgane kore za pitu. Sve dobro izmešati, staviti u pleh velicine 20x30, prethodno pouljen i peci na 170 stepeni dok ne dobije zlatnu boju. Sirup: Šecer i vodu prokuvati 2-3 minuta i dodati sok od jednog limuna. Ostaviti da se ohladi i preliti pecenu toplu pitu. Ostaviti da se ohladi.

Savet