

Griz pita



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pitu:

- **4 listakora za pitu**
- **1 lmljeka**
- **2 dlulja**
- **komadicputera**
- **375 g** pšenicnog griza
- **4** jajeta
- **500 g** kisele pavlake
- **4 kašike** šecera

Preliv:

- **800 g** šecera
- **600 ml** vode
- **1** vanilin šecer

Priprema

Skuhati mlijeko sa 2 dl ulja i malo putera i 4 kašike šecera. Skinuti sa vatre i dodati 375 g griza, miješajuci svo vrijeme. Kad se masa ohladi, dodati umucena jaja i kiselu pavlaku. Dobro umutiti. Pomastiti pleh, pa staviti 2 kore, tako da prelaze rubove pleha, a na dno staviti još jednu koru. Sipati fil preko kora.

Prekriti korama, koje su prelazile rubove pleha, pa preko staviti još jednu koru.

Peci na 200 C oko 40 minuta. Pecenu pitu prohladiti. Zatim prelitи vrelim prelivom: prokuhati vodu, šecer i vanilin šecer.

Savet

Dobro ohladiti prije posluživanja.