

Griz pita



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pitu:

- **4 listakora** za pitu
- **1 l**mlijeka
- **2 dl**ulja
- **komad**icputera
- **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, miješajući 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 preliti vrelin prelivom: prokuhati vodu, šecer i vanilin šecer.

Savet

Dobro ohladiti prije posluživanja.