

Slatka pita



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Fil:

- **400 g**šecera
- 5jaja
- **1** cašajogurt
- **1** cašaulje
- **1**vanilin šećer
- **2**prašaka za pecivo
- limunova kora
- **100-200 g**mlevenih i deo seckanih oraha
- **500 g**kora

Šerbet:

- **500 g**šecera
- **800 g**voda
- **1**vanila
- malo limunov sok

Priprema

Umuti jaja i šećer penasto. Dodati jogurt, ulje, vanilu, pecivo, limunovu koru i orahe. Ja stavim 100 g mlevenih i 50 g seckanih. To je po ukusu.

Mazati svaku koru i zadnju!- filom od jaja. Iseci na kocke željene velicine pa peci. Ohladi pa prelij sa šerbetom.

Savet