

Pita sa malinama (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **500** gmalina

Za fil:

- **4**jaja
- **2** **čaše od jogurta**šecera
- **1** **čaš**aulja
- **1**vanilin šecer
- **1** **čaš**ajogurta
- **2** **čaš**egriza
- **1**prašak za pecivo

Priprema

Fil: Sastojke za fil umutiti mikserom. Uzeti jednu koru za pitu, premazati sa dve kašike fila, pa staviti drugu koru, premazati sa filom, pa treca kora premazana sa 2 kašike fila. Na jedan kraj kora staviti maline, po želji posuti šecerom. Tada sve uviti u rolat i staviti u pleh za pecenje. Sa svim ostalim korama i filom uraditi isto. Izadje 5 rolata. Složenu pitu peci na 180 stepeni dok ne dobije zlatno-žutu boju. Pecenu pitu posuti šecerom u prahu.

Savet