Šarga pita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kore za pitu
- **oko 1,2 kg**šargarepe
- **150-200 g**šecera
- **2-3 kašike**griza
- **100 g**suvog groža
- **3 kesice**vanilin šecera

Priprema

Izrendajte šargarepu. Poslažite po 3 kore, a svaku prethodno premazite otopljenim puterom ili uljem, na zadnju koru rasporedite šargarepu, šecer, suvo grože, griz, vanil šecer i zavijte u rolat. Tako isto uradite i sa ostalim korama. Premazite kore sa puterom i pecite oko 40 minuta na 200 stepeni. Ohlaenu pitu bogato pospite sa šecerom u prahu.

Savet