

Pita sa orasima i suvim vocem



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **300 g** mlevenih oraha
- **50 g** suvog groža
- **50 g** suvih šljiva
- **50 g** suvih smokava
- **50 g** suvih kajisija
- **150 ml** ulja

Sirup:

- **800 g** šećera
- **800 ml** vode
- **1** vanil šećer
- **1/2** limuna

Priprema

Šljive, smokve i kajisije iseci na sitne komade. Pakovanje kora podeliti na 4 dela, po 4 kore za jedan rolat. Na prve dve kore staviti po jednu, a na druge dve kore po dve kašike oraha i suvo voće. Uviti rolate. U svaki rolat staviti razlicito voće.

Rolate iseci na komade i poreati u pleh.

Ulje zagrijati i preliter rolnice. Peci dvadesetak minuta u rerni zagrejanu na 180 stepeni.

Od vode i šecera skuvati sirup, kad provri, kuvati još 10 minuta. Pred kraj kuvanja dodati vanil šecer i sok od limuna. Prohladjene rolnice preliter vrućim sirupom i ostaviti da odstoji nekoliko sati.

Uživajte u ukusu!

Savet