Slatka pita - baklava



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pitu:

- **6**jaja
- **300 g**šecera
- **1 čaša**jogurta
- **1 čaša**ulja
- **1 tanjir**mlevenih oraha
- **1** prašak za pecivo
- **1,5 pakovanje**kora za pitu

Sirup:

- **600 g**šecera
- **500 ml**vode
- **2**vanilin šecera

Priprema

Prvo spremiti sirup da bi se ohladio. Vodu i šecer prokuvati i dodati 2 keice vanilin šecera i otaviti da se ohladi. Jaja dobro umutiti sa šecerom, dodati jogurt i ulje, promešati i dodati orahe i pecivo. Lepo promešati. Staviti koru u pleh i filovati svaku koru ovim filom. Na zadnju koru staviti fil, iseci na kocke i peci. Vrucu pitu politi ohlaenim sirupom.

Savet