

Ratluk pita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **300 g** crvenog ratluka sa ukusom ruže
- **150 g** mlevenih oraha

Za premazivanje kora:

- 2 jajeta
- **1** **čaša (od 2 dl)** šecera
- **1** **čaš** ulja
- **1** **čaša** jogurta
- **1** **čaša** brašna
- **1** **kesica** praška za pecivo

Za sirup:

- **2** **čaše** šecera
- **4** **čaše** vode
- **1** **kesica** vanilin šecera
- **1/2** limuna

Priprema

Skuvati sirup: U posudu staviti 2 čaše šecera, 4 čaše vode i 1 vanilin šecer. Kuvati 15 minuta od kad provri.

Pred kraj dodati sok od 1/2 limuna. Ostaviti da se ohladi. Umutiti smesu za premazivanje kora: Umutiti 2 jajeta sa čašom šećera, ulja, jogurta, brašna i praška za pecivo. Komadice ratluka iseci na 4 dela. Uzeti što tanje kore za pitu. Ja imam da kupim u pakovanju od 500 g 24 komada tankih kora. I za premazivanje uzimam 3 korice, ako su deblje kore i ima manje u pakovanju premazivati 2 kore. Uzeti 1 koru premazati sa 2 kašike premaza, (ako su deblje kore 3 kašike), staviti preko drugu koru, pa 2 kašike premaza, treća kora, premaz i na kraju, premazanih kora staviti uzduž 2 kašike mlevenih oraha i poreati parčice ratluka, jedan do drugog. Uviti u rolat i staviti na podmazan pleh. Tako uraditi sa svim koricama i premazom. Ukupno je 8 rolata. Na kraju sa preostale 2-3 kašike premaza premazati rolate. Peci na 180 C, 25-30 minuta. Kada se prohladi iseci na parčice, staviti ih uzduž u posudu i preliti sa sirupom. Ostaviti da se dobro ohladi i pita upije sirup.

Savet