

Moja pita :)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za fil:

- 3 jajeta
- 2 šolje (kafene) jogurta
- 1,5 šolja šecera
- 1,5 šoljagriza
- 1/2 šoljeulja
- 2 kesicevanilin šecera
- 1 kesicapraška za pecivo

I još:

- po ukusu višanja
- mleveni keks i orasi
- 1 pakovanjekora

Priprema

U posudu za mesanje izlupati tri jajeta, mutiti malo potom dodati šecer, dodati, jogurt, pa griz, ulje, prašak i vanilu. Lepo sve sjediniti.

Na prvu koru staviti fil, onako kašikom posipati, isto ponoviti sa drugom i trecom, ali na trecu staviti i otopljene

višnje, uvijati i stavljati u pleh i tako sam radila dok sam imala mesta u plehu 3-4 rolni (rolata). Ja sam probala sa višnjama i sa keksom, i orasima pa po volji :) i moj savet da ostavi se fil da se ne mota pita dok se ne potroši vec da se prelije, i taj fil dok se pece probije do dna i bude lepo vazdušasto. Sa orasima i keksom je ok, al orasi popiju taj griz i onda je suvlje. Pre pecenja mora 30 minuta da odstoji. Pece se na 180 C 30-45 minuta.

Savet