

Mirisna griz pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 300 g šecera
- 1,5 dlulja
- 2 dl jogurta ili kiselog mleka
- 200 g griza
- 1/2 limuna (rendana kora)
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1/2 kgkora za pitu
- Za preliv:
 - 300 g šecera
 - 4 dl vode
 - 1 limun (sok)

Priprema

Kore podelite na tri dela po 4 kore. Umutite jaja sa šecerom, dodajte jogurt, ulje i rendanu kora od 1/2 limuna. Kada se šecer otopi dodajte griz pomešan sa praškom za pecivo i sve sjedinite. Fil podelite kašikom na tri jednaka dela. Uzmite jednu kora i premažite filom, ponavljajte tako sa sve cetiri kore. Ja sam koristila domace kore, pecene na smederevcu, odlicne su, malo punije i prelepog ukusa. Pravi ih moja ro?aka. Utrošite fil koji ste pripremili za prvi deo kora. Lagano umotajte rolat od filovanih kora i stavite u pleh u kome cete peci pitu.

Tako uradite i sa preostalim korama i filom. Dobicete tri rolata. Ostavite malo fila da premažete zavijene rolate. Zagrejte rernu na 180 stepeni i pecite pitu dvadesetak minuta.

Dok se pita pece, skuvajte sirup od navedenih sastojaka. Potrebno je da vri desetak minuta. Ohladite sirup i vrelu pitu prelijte hladnim sirupom. Pitu možete izbockati cackalicom da bi bolje upila sirup. Ohladite, secite na željene komade i sladite se.

Savet

Pitu možete praviti sa vo?em, višnjama, malinama, jabukama, po vašem ukusu