Pita sa ludajom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**tankih kora za pitu
- **500 g**rendane ludaje
- **150 g**šecera
- **4 kašike**griza
- **po ukusu**cimeta
- **po potrebi**ulje

Za posipanje:

- **po potrebi**šecera u prahu

Priprema

Uzeti po 2 kore, prvu poprskati uljem, preko staviti drugu koru, preko nje posuti kašiku griza, a zatim i rendanu ludaju.

Posuti sa po 3 kašike šecera i malo cimeta.

Uviti u štrudlu i reati u podmazan pleh.

Na isti nacin pripremiti još 3 štrudle.

Peci na 200 stepeni dok fino ne porumene.

Gotove štrudle posuti šecerom u prahu.

Savet