

Rimska pita, lešnik, kiselo mleko



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** tankih kora
- **5** jaja
- **400 g** lešnika
- **400 g** šećera
- **3.5 dl** maslinovog ulja
- **80 g** putera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Sameljemo lešnik i ostavimo malo za dekoraciju i ukus. Takođe izmiksamo jaja i šećer. Prvi sloj se sastoji od pet kora koje se premažu kombinacijom putera i ulja. Zatim stavljate fil, a nastavljate sa po dve kore namazane puterom i uljem.

Gornji sloj dobro premažemo i stavimo da se pece.

Pecemo na 160 stepeni Celzija, sat i deset minuta.

Kada se pita ohladi prelijemo vrućim sirupom (700g šećera, voda i malo soka od limuna).

Serviramo sa izmrvljenim lešnikom i kiselim mlekom ,koje smo pomešali sa malo meda

Savet

Zamolila me jedna blogokoleginica, da joj pronaem recept za Rimsku pitu. Jela je kod komšinice koja radi u restoranu gde to prave ali nije htela da joj da recept jer je tajna. Pisala sam restoranu i zamolila za recept i dali su mi. Evo sad ga delim i sa vama. Inae sam na netu videla razne varijacije za ovu pitu sa voem.