

Pita sa grizom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **300** g griza
- **4** jajeta
- **150** g šecera
- **4** kesice vanilin šecera

I još:

- **500** g kora za pitu
- ulje

Priprema

Staviti mleko i šecer da provri, dodati vanil šecer i lagano usuti griz. Skuvati griz i ostaviti da se malo prohladi. U mlako dodati jaja. Pleh podmazati uljem. Jedan list premazati uljem, staviti sledeću koru i rasporediti fil. Urolati. Na isti način napraviti još 4 štrudle. Premazati sa uljem površinu pite i staviti da se pece na 200 stepeni dok lepo ne porumene. Ostaviti da se malo prohladi i iseci na parcad. Posuti po želji sa šecerom u prahu.

Savet