

## ***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 sledecu koru i rasporediti fil. Urolati. Na isti nacin 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**