

Griz pita sa džemom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gtankih kora za pitu
- 3jajeta
- **1,5 šolja (od 2 dl)**šecera
- **2 šolje**jogurta
- **1 šolja**ulja
- **1,5 šolja**pšenicnog griza
- **1**prašak za pecivo
- **1**vanilin šećer

I još:

- **po ukusu**džem (ja sam koristila od šljiva)
- **iprah** šećer

Priprema

Pjenasto umutiti jaja, šećer i vanilin šećer. Dodati ulje, jogurt, griz i prašak za pecivo. Sjediniti. Na radnu plohu staviti jednu koru; staviti par kašika smjese, pa premazati koru. Preko staviti drugu koru, premazati smjesom. Na drugu staviti trecu, premazati, pa poklopiti cetvrtom korom. ?etvrtu koru premazati džemom od šljiva, pa zarolati. Na isti nacin pripremiti još 3 "rolata"! Pripremljene "rolate" redati u pleh, premazan uljem ili obložen papirom, pa pomocu cetkice nanijeti tanak sloj smjese od jaja po površini. Peci u pecnici zagrijanoj na 200 C, nekih 30 minuta. Pecenu pitu prohladiti, izrezati na parcad, posuti prah šećerom, pa poslužiti!

Savet