

Suva pita od oraha



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg tankih kora za pitu
- 100 g mlevenih oraha
- 100 g suvog grožđa
- 100 g šećera
- kesica cimeta

Za preliv:

- 750 g šećera
- limun

Priprema

U podmazan pleh ređajte po 4-5 kora poprskanih uljem, pa stavite fil od oraha, šećera, suvog grožđa i cimeta.

Zatim opet ide red od 4-5 kora, fil i sve tako dok ne potrošite sav materijal. Gornji sloj kora premažite uljem.

Zatim pitu isecite na kocke, poprskajte vodom i stavite u rernu da se pece na 150 stepeni.

Za to vreme prokuvajte šećer u pola litra vode i dodajte limun isecen na kolutove. Ovim vrelim sirupom zalijte prohladenu pitu.