

## ***Vanil pita***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za pitu
- **1** l mleka
- **3 kesice** puding vanila
- **100** g šecera
- **100** g mlevenih lešnika
- **3 kesice** vanilin šecera
- **100** g maslaca

### **Priprema**

Staviti 900 ml mleka sa šecerom i vanilin šecerom da se kuva. U 100 ml mleka razmutiti puding pa ga ukuvati u prokuvalo mleko.. Ostaviti da se malo prohladi. Maslac rastopiti. Uzeti jednu koru, preliti je malo sa rastopljenim maslacem, pa staviti na nju drugu koru. Preko druge kore rasporediti malo fila, kašičicom posuti malo lešnika pa uviti u rolat. Ponavljati tako sve dok ima materijala.

Porezati rolate u tepsiju, premazati ih preostalim maslacem pa staviti da se pece u zagrejanu rernu.

**Savet**