

Praznicna pita za Badnje vece



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **500 g**rendanih dunja
- **150 g**pecenih mlevenih badema
- **100 g**groža
- **200 g**šecera
- **2 dl.**maslinovog ulja
- **50 g**šecera u prahu
- **1**vanilin šećer

Priprema

Sjedinite u posudi rendane dunje, mlevene bademe, grože i šećer. Položite jednu koru pa preko nje prelijte kašičicu ulja, odozgo stavite drugu koru pa preko nje rasporedite 3 kašike pripremljenog fila. Preklopite kore kao na slici i zavijte rolat.

Gotove rolate premažite uljem kome ste dodali malo vode, stavite u zagrejanu rernu i pecite na tihoj vatri dok pita porumeni. Pecenu pitu prekrijte platnenom salvetom,...

...sacekajte da se prohladi, pospite prah šećerom zamirisanim vanilom i secite na parcice.

Savet