

ul pita (2)



težina: **lako**

za: **13** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 listova** tankih kora za baklavu
- **150 g** putera
- **70 ml** ulja
- **200 g** mljevenih oraha
- **100 g** sjeckanih oraha
- **oko 150 g** mljevenog keksa (plazma)

Sirup:

- **500 g** šećera
- **500 ml** vode
- **1** vanilin šećer

Priprema

Puter i ulje zagrijati, da se puter otopi. Sjediniti mljeveni keks, mljevene i sjeckane orahe. Pecnicu zagrijati na 180 C. Sjediniti šećer, vanilin šećer i vodu, pa staviti da prokuha. Kada prokuha, smanjiti temperaturu, pa kuhati oko 15 minuta. Maknuti i ostaviti da se prohladi (ne treba biti hladan sirup)!

Na radnu plohu staviti prvi list kore za baklavu, posuti otopljenim puterom, pa premazati cetkicom. Na premazanu koru staviti drugi list. I drugi list premazati smjesom ulja i putera, pa posuti mješavinom oraha i keksa. Poklopiti trecom korom, pa ponoviti postupak. Postupak ponoviti i sa cetvrtom i petom korom. Zatim, zarolati kore u "rolat"! Oštrim nožem rezati na parcad debljine oko 2 cm. Redati u pleh, premazan puterom. Na isti nacin pripremiti još jedan "rolat" od 5 kora. Preko posuti otopljenim puterom.

Peci na 180 C oko 30 minuta. Pecenu pitu zaliti sirupom i ostaviti da se ohladi.

Poslužiti uz kafu!

Savet