

## *Pita sa makom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za pitu
- **5**jaja
- **2** **caše (od 2 dl)**šecera
- **4 dl**gustog jogurta
- **2** vanilin šecera
- **1** dlulja
- **1** **kesic**praška za pecivo
- **300** gmaka

### **Priprema**

Umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom pa dodati jogurt, ulje, prašak za pecivo i mak. Koru premazati sa 2-3 kašike fila pa preko staviti drugu. i nju premazati sa filom pa staviti trecu. I trecu premazati filom pa uviti u rolat i reati u pleh. Na isti nacin praviti preostale rolate. Ostaviti malo fila pa premazati rolate. Peci na 180 stepeni oko 40 minuta.

### **Savet**