

Pita sa orasima (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za fil:

- 4jaja
- 200 gšecera
- 400 gjogurta
- 200 mlUlja
- 1 kesicapraška za pecivo
- 350 gmlevenih oraha

Preliv:

- 500 mlvode
- 300 gšecera

Još:

- 1 pakovanjetankih kora

Priprema

Razdvojiti žumanca i belanca. Umutiti belanca pa ostaviti potom mutiti žumanca sa šećerom kad zapene dodati ulje, jogurt, prašak za pecivo i orahe. Dobro sve izmešati pa dodati umucene belanjke i varjacom dobro izmešati.

Podmazati pleh pa staviti 3 kore pa 2 kutlace fila pa dve kore i tako redom dok se ne istroži sav materijal. Završiti pitu sa 3 kore. Iseci nožom pitu na kocke i staviti da se pece na 200°C dok ne porumeni.

Sipati vodu i šećer i staviti da se kuva. Kad provri kuvati 5 minuta. Vrelu pitu preliti hladnim prelivom.

Savet