

Pita-štrudla



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 400 g šećera
- 400 g jogurta
- 400 g griza
- 1 dlulja
- 1 kesica praška za pecivo

Još:

- 1 pakovanje tankih kora za baklave
- po potrebi džem od jagoda
- 3 kašike šećera u prahu

Priprema

U vanglicu sipati jaja i šećer mutiti mikserom potom dodati jogurt, ulje, griz, prašak za pecivo. Dobro umutiti mikserom. Kore podeliti na 3 dela za rolate (u jedan rolat staviti 4 do 5 kora) zavisi koliko ima kora u pakovanju.

Uzeti koru pa premazati sa pripremljenim premazom staviti preko koru pa opet premazati i tako uraditi sa 4 kore poslednju petu ne premazivati na nju naneti džem. Krajeve presaviti ka unutra i urolati u rolat. Staviti u pleh koji obložimo pek papirom. Postupak ponoviti i sa ostatak kora. Staviti da se pece na 180°C dok ne porumeni. Posuti prah secerom

Savet

Dva rolata sam nafilovala džemom, a jedan nutelom.