

Pita-štrudla



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **400** gšecera
- **400** gjogurta
- **400** ggriza
- **1** dlulja
- **1** kesicaprška za pecivo

Još:

- **1** pakovanjetankih kora za baklave
- po potrebidžem od jagoda
- **3** kašikešecera u prahu

Priprema

U vanglicu sipati jaja i šecer 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.