Pita sa grizom, limunom i jogurtom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **9**kora za baklave
- **4** jajeta
- **300 g**šecera
- **2**vanilin šecera
- **50 ml**ulja
- **200 ml**jogurta
- **1**limun
- **150 g**griza
- **1 kesice**praška za pecivo
- **100 g**suvog groža

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca i sa šecerima umutiti u cvrst sneg. Dodati sok i koricu od jednog limuna. Umešati žumanca, kratko izmiksati, pa sipati griz i ujednaciti smesu. Odvojiti deo da se rolade premažu odozgo.

Grožice namakati u toploj vodi. Kore razdvojiti po 3 i svaku premazati uljem, sem poslednje. Na nju naneti fil, raspodeliti oceeno suvo grože i zamotati rolat.

Složiti ih u namašcen pleh i premazati ostatkom fila.

Peci u zagrejanoj pecnici da dobiju lepu, tamno-zlatnu boju. Prohladiti, posuti šecerom u prahu i seci na parcad.

Savet