

Pita sa hurmama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g jufke za baklavu
- **550** g očišćenih hurmi/datula
- **50** g mljevenih oraha
- **50** g putera
- **100** ml ulja

Sirup:

- **550** g šećera
- **550** ml vode
- **1** vanilin šećer

Priprema

Sjediniti očišćene hurme i mljevene orahe.

Otopiti puter, dodati ulje. Na radnu plohu staviti list jufke, premazati puterom, pa poklopiti drugim listom (ako su deblje, poklopite sa polovinom jufke). Na jedan kraj staviti hurme sa orasima.

vrsto zarolati, pa redati u uljem premazan pleh. Na isti način pripremiti "rolate" i od preostalih sastojaka.

Izrezati pitu, pa premazati preostalim puterom i uljem. Peci na 180 C, da fino porumeni. Dok se pita peče,

pripremiti sirup: sjediniti vodu, šećer i vanilin šećer, pa kuhati 10-tak minuta. Ostaviti da se prohladi.

Pecenu pitu odmah prelići sirupom. Ostaviti da se ohladi, pa poslužiti.

Savet