

Limun pita sa orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Premaz:

- **2** jajeta
- **200** g šecera
- **100** ml ulja
- **2** vanil šecera
- **1** kesica prška za pecivo
- **1** limun - rendana korica
- **1** čaša brašna
- **500** g tankih kora za pitu
- **1** čaša jogurta

Fil:

- **450** g pecenih oraha
- **200** g šecera u prahu

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, zatim dodati jogurt, ulje, rendanu koricu jednog limuna i posebno pomešati brašno sa praškom za pecivo i vanil šecerom, sve dodatu vlažnim sastojcima i izmiksati.

Orahe ispeceno u rerni i sameljemo u secku.

Slaganje pite: kore podeliti na 4 jednakaka dela, jer ce mo dobiti 4 rolata, obicno to bude po 4 kore po rolatu.

Slažemo pitu tako što na prvu koru premažemo sa dve dobre kašike premaza, zatim stavimo drugu koru, ponovimo isti postupak sa drugom i trećom korom, samo na poslednju koru ne stavljamo premaz već samo cetvrtinu oraha i cetvrtinu prah šecera. Ponavljamo postupak dok ne potrošimo sve sastojke. Ostavimo 3-4 kašike fila kako bi smo premazali pitu odozgo, naročito ivice. Pecemo u zagrejanoj rerni na 220 stepeni oko pola sata.

Ohladiti i uživati u divnoj piti.

Savet

Mekana i sona pita i sutradan.