

Pita sa kupinama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu (20 kora)
- **1 kg** kupina

Za premaz kora:

- **4** jajeta
- **3** **caše** (od **2 dl**) šecera
- **2** **caše** ulja
- **1** **caša** jogurta
- **2** **caše** griza
- **1** **kesica** praška za pecivo

Priprema

Umutiti premaz za kore od jaja, šecera, ulja, jogurta, griza i praška za pecivo. Uzeti jednu koru premazati sa 4 kašike premaza, preko staviti drugu koru pa 4 kašike premaza. Tako redjati 4 kore jednu na drugu premazanu premazom.

Na kraj premazanih kora staviti 200 g kupina i urolati u rolat. Staviti u pleh obložen papirom.

Tako uraditi sa svim korama. Preostalim premazom premazati rolate i peci na 180 stepeni oko 25 minuta. Pecenu pitu ohladiti posuti prah šecerom i seci na parcad.

Savet

Mesto kupina možete koristiti i drugo voe kao jabuke, višnje, maline.