

Griz pita (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 **caš** kisele pavlake
- 1 **caš** jogurta
- 2 **caše (od jogurta)** šecera
- 2 **caše** ulja
- 2 **caše** pšenicnog griza
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 500 g jufke za baklavu

Sirup:

- 900 g šecera
- 1 l vode
- 1 vanilin šecer

Priprema

Umutiti pjenasto jaja i šecer. Dodati pavlaku, jogurt i ulje, pa sjediniti. Zatim, dodati i pšenicni griz, pomiješan sa praškom za pecivo. Sve dobro umutiti. U uljem premazan pleh redati jufke. Svaku premazati filom od griza. Filovati, dok se sastojci utroše: i posljednju jufku premazati sa vrlo malo fila. Oštrim nožem rezati pitu. Peci na 180 C, oko 40 minuta.

Dok se pita peče, skuhati sirup. Sjediniti vodu, šecer i vanilin šecer, pa kuhati 5-6 minuta. Pecenu, toplu pitu,

zaliti toplim sirupom.

Ostaviti da upije sirup i da se ohladi, pa poslužiti.

Savet