

Grcka pita sa susamom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400** gjufke za baklavu
- **200** gmljevenih oraha
- **100** gmljevene plazme
- **300** gsusama
- **50** gšecera
- **1** kašicicacimeta
- **oko 100** mlulja
- **50** gmargarina okus vanile

Sirup:

- **400** gšecera
- **500** mlvode
- **1**vanilin šecer

Priprema

Prvo skuhati sirup: sjediniti šecer i vodu, pa kuhati na laganoj vatri 15 minuta. Ohladiti! U suvom tiganju tostirati blago 150 g susama. Ohladiti.

Samljeti i tostiran i netostiran susam. Sjediniti mljevene orahe, mljeveni keks, susam, šecer i cimet. Otopiti margarin i sjediniti sa uljem.

Pleh premazati uljem. Staviti 2 lista jufke; svaku premazati otopljenim margarinom i uljem. Poklopiti trecom, pa posuti filom. Prekriti sa jufkom, premazati uljem, poklopiti drugom, pa opet posuti fil. Postupak ponavljati, dok se sastojci utroše. Poklopiti sa 2 jufke. Premazati smjesom margarina i ulja, pa izrezati na parcad. Opet cetkicom premazati.

Peci oko 80 minuta, u pecnici zagrijanoj na 150 C.

Pecenu pitu preliti hladnim sirupom.

Ostaviti da se ohladi i upije sirup, pa poslužiti!

Savet