

Pita sa grizom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 400 g griza
- 7 kašika šecera
- 3 vanilin šecera
- 4 lista kora za pitu
- 3 jajeta
- prah šecer (za posipanje)

Priprema

U mleko sipati šecer i vanilin šecer, staviti na ringlu da provri. U provrelo mleko zakuvati 400 g griza. Skloniti sa ringle i ostaviti 10 minuta, da se prohladi. Onda dodati jaja i sjediniti sa grizom.

etvrtasti pleh (uvec) podmazati uljem i isprebacivati 4 kore, tako da krajevi padaju preko ivica pleha. Ravnomerno rasporediti fil, po celom plehu i zatvoriti prebacenim korama.

Peci na 220 stepeni, dok ne porumeni.

Pecenu i prohlaenu pitu seci na kocke i posuti prah šecerom.

Po ukusu u fil se može dodati i suvo grože.