

## *Slatka pita*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Fil:**

- **400 g**šecera
- **5**jaja
- **1** **čaš**ajogurt
- **1** **čaš**aulje
- **1**vanilin šećer
- **2**prašaka za pecivo
- limunova kora
- **100-200 g**mlevenih i deo seckanih oraha
- **500 g**kora

#### **Šerbet:**

- **500 g**šecera
- **800 g**voda
- **1**vanila
- malo limunov sok

### **Priprema**

Umuti jaja i šećer penasto. Dodati jogurt, ulje, vanilu, pecivo, limunovu koru i orahe. Ja stavim 100 g mlevenih i 50 g seckanih. To je po ukusu.

Mazati svaku koru i zadnju!- filom od jaja. Iseci na kocke željene velicine pa peci. Ohladi pa prelij sa šerbetom.

## **Savet**