

## Jogurt pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **170** gmasti ili margarina
- **100** gšecera
- **4**žumanca
- **1 kesicavanilin** šecera
- **250** gbrašna
- **1 kesicapraška** za pecivo
- **strugana koralimuna**

#### Fil:

- **3** caše (**od jogurta**)jogurta
- **2** cašekisele pavlake
- **200** gšecera
- **6** kašikabrašna
- **4**belanca
- **1 kesicavanilin** šecera

### Priprema

Sastojke za testo umutiti i ostaviti da stane na hladno 1-2 sata. Napraviti fil: Umutiti 4 belanca i dodati 6 kašika brašna, pa dodati jogurt, kiselu pavlaku i šecer, ne mutimo mikserom vec varjacom. Testo podelimo na dva dela, jedan deo razvaljamo u pleh velicine 20x30, preko stavimo ceo fil, a preko fila narendamo drugi deo testa. Pecemo na 160 stepeni 40 minuta.

**Savet**