

Pita sa jagodama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1jaje**
- **100 ml**neutralne pavlake
- **300 g**jagoda
- **500 g**kora za pitu
- **100 g**kristal šecera
- šecer u prahu
- **50 g**butera
- **1**pudinga od vanile ili jagode
- **100 ml**vode

Priprema

Jagode isecete (ukoliko su krupnije) i stavite u šerpu sa šecerom i vodom da se malo prokuvaju i omekšaju. Nakon što pocne da vri, skinete sa ringle i dodate puding koji ste prethodno razmutili u malo vode i vratite na ringlu dok fil ne postane gust. Ostavite da se ohladi. Umutite jaje sa neutralnom pavlakom. Svaku koru presavijete na pola i premažete sa smesom od pavlake i jajeta i onda dodate malo proglaenog fila od jagoda i urolate. Svaku rolnicu poreate na peki papir na pleh i premažete tako urolanu ponovo sa smesom od jaja i neutralne pavlake. Potom, tanke listice butera stavite odozgo, jer da zaista lep miris i ukus piti. Verujte, razgrabi se jako brzo, cak i one koji se mršte na pomen jagoda u piti traže repete :) Pecete na 180-200 C u rerni dok ne dobiju zlatnu boju, a po želji ih nakon pecenja možete posuti prah šecerom. Prijatno!

Savet

Ja listie putera pravim tako što uzmem onu spravicu za guljenje krompira,šargarepe i sl.povra, ali može i rende da posluži ;)