

Pita sa jagodama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 100 mlneutralne pavlake
- 300 gjagoda
- 500 gkora za pitu
- 100 gkristal šecera
- šecer u prahu
- 50 gbutera
- 1pudinga od vanile ili jagode
- 100 mlvode

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 spravico za guljenje krompira,šargarepe i sl.povra, ali može i rende da posluži ;)