

## ***Pita sa suvim smokvama***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **200 g** masti
- **3 kašike** šećera
- **1** jaje
- **3 kašike** kisele pavlake
- **300 g** brašna
- **1 kašica** praška za pecivo

#### **Fil:**

- **400 g** suvih smokava
- **200 g** šećera
- **1 dl** vode
- **200 g** mlevenih oraha
- **1** narandža
- **100 g** mlevenih oraha
- marmelada od kajsija

### **Priprema**

Umutiti mast sa šećerom dodati jaje, kiselu pavlaku, brašno i prašak za pecivo. Zamesiti testo i ostaviti da stoji 1 sat na hladnom mestu. Fil: Staviti u šerpu mlevene smokve, vodu i šećer i kuvati desetak minuta da se masa lepo sjedini, dodati mlevene orahe i cokoladu i sok od narandže. Sve dobro izmešati ako je masa retka dodati još mlevenih oraha ili mlevena keksa. Ostaviti da se ohladi. Od testa uzeti 1/2 i razvuci na pleh velicine 20x30. Preko izvaljane kore premažemo sloj marmelade od kajsija, pa stavimo ceo fil, preko fila opet sloj marmelade

pa druga kora. Blago pritisnemo da se kora zalepi za marmeladu. ačkalicom izbušimo kolac i pecemo na 180 stepeni. Pecen kolac pospemo šećerom u prahu.

## **Savet**