

Lenja pita sa šljivama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 400 g brašna
- 200 g margarina
- 100 g šecera
- limunova kora
- 1/2 kesice praška za pecivo

Fil:

- 50 g margarina
- 1 kg šljiva
- 100 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 1 mala kašikacimeta
- 1 kašikaruma

Posipanje:

- 100 g šecera u prahu

Priprema

U dublju odgovarajucu šerpu staviti 50 g margarina i otopiti pa ubaciti polutke šljiva, šecer, vanilin šecer i

cimet. Kuvati dok se šljive ne raspadnu i masa postane gušća pa pred kraj dodati rum, promešati i skloniti sa šporeta da se ohladi. U dublju ciniju pomešati šećer i omekšali margarin i mutiti pa dodati jaja, pecivo, limunovu koru i brašno. Sve dobro umesiti i podeliti na dva jednaka dela. Pleh premazati uljem i naneti razvucenu koru, staviti da se do pola pece na 200 stepeni. Polupecenu koru izvaditi iz rerne, naneti fil i prekriti sa drugom razvucenom korom, vratiti u rernu i peci dok gornja kora ne dobije braonkastu boju. Pecenu pitu ohladiti, iseci na kocke i posuti prah šećerom.

Savet