Pita sa šljivama, orasima i medom

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Voce:

- **500 g**suvih šljiva
- **200 g**seckanih oraha
- **1** limun

Ostalo:

- **500 g - 20 komada**kora
- **200 g**šecera
- **10 kašika**meda
- **10 kašika**prezli
- **1,5 dl**ulja
- **2 dl**vode

Priprema

Suve šljive preliti vodom i staviti da omekšaju na toplom. Za to vreme usitniti orahe. Šljive ocediti od vode i nožem naseckati na sitnije komadice, dodati naseckan orah i promešati. Pripremiti 5 puta po 4 kore. Stavljati jednu za drugom 4 kore, Svaku koru premazati uljem na zadnjoj cetvrtoj kori na dužoj strani na pocetku kore rasporediti 1/5 fila od šljiva i oraha, preliti sa 2 kašike meda i 2 kašike prezli, ostatak kore premazati uljem i uviti u cvrst rolat. Tako uraditi i sa ostalim korama i filom. Kore redjati u podmazan cetvrtasti pleh velicine dobijenih rolata. Preostalo ulje pomešati sa 1 malom kafenom šoljicom vode i lepo premazati rolate. Staviti u

zagrejanu rernu i peci oko 25 minuta na 220 stepeni. Dužina pecenja zavisi od kvaliteta rerne. Kad rolati dobiju nežnu karamel boju znaci da su peceni. Dok se rolati peku u posudu staviti 200 grama šecera i preliti sa 2dl.vode, staviti da se kuva dok se šecer lepo ne otoli. Na kraju dodati sok od limuna. Ostaviti da se ohladi. Pecene rolate preliti odmah nakon pecenja. Ostaviti da se ohladi i seci na željene komade. Možete pre služenja posutu šecerom u prahu.

Savet