

# Šuster pita



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

## Sastojci

### Za kore:

- **2,5 dl** vode
- **2,5 dl** ulja
- **1 kašika** šecera
- **1 kašika** suvog kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **prstohvatsoli**
- **600 g** brašna

### Za fil:

- **500 gdjema** od kajsija
- **250 gm** levenih oraha
- **250 g** šecera

## Priprema

U mlaku vodu staviti 1 kašiku šecera, 1 kašiku suvog kvasca, da stane 2-3 minuta, pa dodati prstohvat soli, ulje, prašak za pecivo i brašno. Zamesiti testo, dobro izraditi i podeliti na 5 delova i ostaviti da stane 10 minuta. Za to vreme pripremiti fil. Pomešati mlevene orahe i šecer i podeliti na 4 jednakata dela. Uzeti jednu loptu testa razvaljati tanko velicine 20x30 cm, staviti u pouljen pleh, isto tolike velicine kao razvucena kora. Premazati koru džemom (ja sam ovaj put koristila džem od šljiva, jer volim taj ukus), preko džema posuti 1 deo pomešanih oraha i šecera, (ukupno ima 4 dela). Preko staviti razvaljanu drugu koru, pa džem, pa mleveni orasi sa šecerom. Tako uraditi sa svim korama i filom. Zadnju koru ne premazivati. Ostaviti složen kolac da stane 20-30 minuta, na par mesta izbockati testo, štapicem za ražnjice i peci na 170 C, 30 minuta. Pecen kolac izvrnuti iz pleha na

radnu površinu, donji deo da dodje gore i još vruc premazati džemom i posuti mlevenim orasima. Kada se dobro ohladi seci.

### **Savet**

Mesto vode možemo koristiti gaziranu vodu, tada ne stavljati prašak za pecivo.