Slatka pita sa suvim vocem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**suveih smokvi
- **200 g**suvih šljiva
- **100 g**suvog groa
- **200 g**mlevenih lešnika
- **200 g**margarina
- **500 g**tankih kora za pitu
- **200 g**meda

Priprema

Iseckati suvo voce. Istopiti margarin da bude u tecnom stanju, a med ugrejati da bude tecan. Tepsiju podmazati margarinom, stavirti jednu koru. Preliti je margarinom, pa staviti drugu koru. Rasporediti seckano voce, posuti kašikom mlevene lešnike, pa preliti medom.

Staviti drugu koru, pa i nju premazati margarinom, preko nje staviti drugu koru, pa opet rasporediti voce, mlevene lešnike i na kraju preliti medom. Ponavljati postupak sve dok ima materijala. Na kraju zadnju koru premazati istopljenim medom i staviti da se pece. Zavisi od rerne otprilike oko 30 minuta na 189 stepeni.

Savet