

upava pita



Sastojci

Za koru:

- 1 margarin
- 4 kašike šecera
- 4 jajeta
- 400 g brašna
- 1 prašak za pecivo

Za fil:

- 250 g šecera
- 100 g seckanih oraha
- 3 kašike džema od kajsija

Priprema

Margarin, šećer, žumanca, brašno i prasak za pecivo umesiti u testo.

Odvojiti saku testa i staviti je u zamrzivac da se stegne. Ostali deo testa rastanjiti u pleh.

Belanca i šećer umutiti u cvrst šam i zatim dodati džem.

Pola fila staviti na koru pa izrendati testo iz zamrzivaca i pola seckanih oraha, pa opet fil pa rendano testo i orahe.

Peci na 200 stepeni.