

Pita sa šljivama (5)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** putera
- **1** jaje
- **200 g** šecera u prahu
- **300 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za fil:

- **2** jajeta
- **5 kašika** šecera
- **360 ml** jogurta

I još:

- **200 g** šecera
- **8 kašika** prezli
- **1 kg** šljiva

Priprema

Za testo izmiksajte puter i jaje, a onda dodajte šecer u prahu. Sjedinite brašno i prašak za pecivo pa zamesite testo.

Pripremljeno testo uvijte u rastegljivu foliju i ostavite u frižideru 15 minuta.

Za fil izmiksajte jaja i šećer pa dodajte jogurt.

Testo izvadite iz frižidera i oklagijom razvucite na prečnik 30-32 cm.

Prebacite testo u kalup pa preko njega rasporedite polutke šljiva.

Sipajte pripremljen fil.

Preko fila rasporedite pomešanu prezlu i šećer.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 50 minuta.

Kolac ohladite, a zatim isecite i servirajte.

Savet