

Heljdo-šljivo pita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** heljdinih kora
- **300 g** suvih šljiva
- **100 g** oraha
- **3 kašike** šecera
- **50 ml** ulja
- Za preliv:
- **200 g** šecera
- **2 dl** vode
- **2 kašike** soka od limuna

Priprema

Nabubrele suve šljive ocediti od vode i iseci na sitne komadice, dodati šećer i mešati da se sjedini sa šljivama.

Položiti jednu koru na radni sto, premazati je uljem staviti dve kašike seckanih šljiva, preko šljiva posuti tri kašike oraha. Koru umotati u rolat i staviti u podmazan pleh, tako ponavljati dok utrošite pripremljeni materijal. U šoljici pomešati malo ulja i vode i premazati nafilovane kore.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni, dok porumene kore. Prokuvati vodu i šećer, dodati kada se ohladi limunov sok i hladnim prelivom preliti toplu pitu.

Prohladjenu pitu posuti šećerom u prahu i služiti.

Savet