Pita sa šljivama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora
- **500 g**šljiva
- **2**vanilin šecera
- **2 kašike**prezli
- **200 g**šecera

Priprema

U pleh staviti dole 4 kore koje treba da prelaze preko stranica pleha. Zatim ostale kore gužvajte i reajte unutar pleha (jednu koru ostaviti za kraj) na te gužvave kore reati cele šljive. Zatim, preko toga posuti na sve vanilin šecer, prezle, šecer kristal. I to pokriti sa tom korom poslednjom koju ste ostavili, i preklopiti sa tim korama koje su virile iz pleha.

Posuti malo ulja preko, izbockati sa viljuškom i peci 40 minuta na 200 stepeni.

Savet

Izvinjavam se što nemam proces u toku pravljenja. Nisam bila u mogunosti da slikam. Samo finalni deo. Prijatno.