

Pita od šljiva (2)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 šoljebašna**
- **250 gsvinjske masti**
- **200 gsira svežeg**
- **2 kašikešecera**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **12 polutkešljiva**
- **100 gmrvljemih oraha**
- **100 g prezli**
- **100 gsuvog groža**
- **1 kašicicacimeta**
- **100 gšecera u prahu**

Priprema

Zamesiti testo: U dubljem sudu sipati brašno, mast, sira, šefer pomešan sa praškom za pecivo. Testo podeliti na pola, jednu polovinu razvuci koru i njome obložiti pleh.

Koru posipati prezlama, šljive preseći na polutke. Svaku polutku napuniti suvim grožem (koje je prethodno bilo potopljeno u vrelu vodu), gde cemo poklopiti punjenu polutku šljive tu stavljamo po pola kašice mravljenih oraha.

Preko polutki šljiva pospemo cimeta. Razvucemo drugu koru i pokrijemo polutke šljiva.

Prstima pritiskamo pored šljiva, ostavljajuci trag, da se vidi red šljiva ispod testa.

Pecemo pitu u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C, onda smanjimo ma 170 C i pecemo oko 60 minuta.

Pitu izvadimo iz rerne i pospemo mlevenim šećerom u prahu.

Kada se malo prohladi secemo na parcad.

Savet

Pita je slina lenjoj piti, može se dodati i neka suva smokva, ili brusnica. Ništa neće promeniti sastav testa, samo će biti još boljeg ukusa. Služiti se topлом i hladnom pitom, dobra je bilo kako da je. Prijatno!