

Pita s punjenim šljivama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **4** jajeta
- **4 kašike** šecera
- **1/3** **čaš** griza
- **1,5** **dl** jogurta
- **1,5** **dl** ulja
- **malopraška** za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera

Punjenje:

- **4 kašike** mlevenih oraha
- **3 kašike** prezli
- **3 kašike** meda
- **1/2** limuna sok
- **maloruma**
- **za posipanje** prezle

Priprema

Dobro umutiti jaja sa šecerom, pa umešati jogurt, griz i ulje. Na kraju staviti prašak za pecivo i vanillin šecer. Odvojeno izmešati orahe, prezle, med, rum i limunov sok, pa time puniti šljive umesto koštica i sastaviti kao da su cele.

Smesom od jaja premazivati kore i slagati ih po tri jednu na drugu. Poslednju koru posuti prezlama, na ivicu kore poreati šljive u nizu jednu do druge i urolati je. Isto uraditi I sa ostalim korama i poreati ih u pleh. Premazati ih preostalom smesom od jaja. Peci oko pola sata na 200 stepeni.

Savet