

# **Najsocnija pita sa šljivama**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**kora za pitu
- **oko 1 kg**šljiva
- **4**jajeta
- **1 šolja (od 3 dl)**šecera
- **1 šoljajogurta**
- **1 šoljagriza**
- **120 ml**ulja
- **1 kašicica**praproška za pecivo
- **1**vanilin šecer

### **Sirup:**

- **1 šolja**šecera
- **450 ml**vode
- **1**vanilin šecer

## **Priprema**

Šljive operite, ocistite i narežite na cetvrtine. Jaja i šefer umutite, pa dodajte jogurt, ulje, griz i prašak za pecivo. Sve dobro sjedinite. Pleh premažite puterom ili uljem, pa stavite prvu koru. Premažite filom. Postupak ponovite još 3 puta. Na cetvrtu koru poredajte polovinu šljiva, pa pospite sa vanilin šecerom.

Na šljive stavite još 4 kore, svaku premažite sa filom. Poredajte drugu polovinu šljiva. Još 4 kore poredajte

preko šljiva, svaku premažite filom. Vodite racuna da vam ostane par kašika fila za posljednju koru. Pitu isjecite na parcad, pa premažite sa ostatkom fila.

Pecite 10 minuta na 200 C, pa još nekih 40 minuta na 180 C. Dok se pita pece pripremite sirup. Vodu, šecer i vanilin šecer stavite da prokuha, pa na laganoj vatri kuhajte 6-7 minuta.

Sirup prelijte preko gotove pite. Ostavite da se dobro ohladi, pa poslužite.

## **Savet**