

Najsocnija pita sa šljivama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **oko 1 kg**šljiva
- **4**jajeta
- **1 šolja (od 3 dl)**šecera
- **1 šolja**jogurta
- **1 šolja**griza
- **120 ml**ulja
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1**vanilin šećer

Sirup:

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

Priprema

Šljive operite, ocistite i narežite na četvrtine. Jaja i šećer 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 četvrtu koru poredajte polovinu šljiva, pa pospite sa vanilin šećerom.

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, šećer i vanilin šećer stavite da prokuha, pa na laganoj vatri kuhajte 6-7 minuta.

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

Savet