

## *Pita od suvih šljiva u crnom vinu sa cokoladom*



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** gotovih kora (za pitu i baklavu)
- **500 g** suvih šljiva
- **2 dl** crnog vina
- **200 g** cokolade za kuvanje
- **1** margarin
- **2** vanilin šecera
- **100 g** kristal šecera

### **Priprema**

Suve šljive oprati, iseckati i staviti u odgovarajući sud. Dodajte kristal šecer i vanilin šecer i kuvajte u vinu 10-ak minuta, da šljive upiju vino, a da se šecer istopi. U to dodajte cokoladu, sačekajte da se otopi, pa dodajte 150 g margarina. Dobro promešajte.

U odgovarajući pleh staviti 2 kore tako da prekriju ivice, jer ćete njima zatvoriti pitu. Ređajte koru, namažite sa preostalim margarinom (rastopljenim), rasporedite fil, sledeću koru - fil... ostavite 2 kore za kraj. Preklopite donje dve kore preko pite, pa sa preostale dve ušušajte pitu da ne curi sa strane. Pecite na 200 C 20 minuta. Prijatno!

### **Savet**

Ja sam uvijala u rolat, zato što sam pravila duplu meru, pa nisam imala odgovarajući pleh. Odvajala sam po 4 ili 5 kora, pa sam svaku drugu filovala, a onu koju nisam mazala sam margarinom. Odozgo po želji posuti šećer u

prahu.