

Pita sa šljivama i cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za pitu:

- **500 g** kora za pitu
- **1 kg** šljive iz zamrzivaca
- **8 kašika** šecera
- **100 g** cokolade rendane

Za premazivanje kora:

- **1 dl (šoljica)** jogurta
- **2** jajeta
- **1 šoljica** ulja
- **2 kašike** brašna
- **1 kesica** prašak za pecivo

Priprema

Kore podeliti po cetri, zatim svaku koru premazati sa filom za premazivanje kora stavljati na svaku koru po dve kašike pa razmazati sa cetkicom po celoj kori. Tako premazati tri kore, a po cetvrtoj kori posuti šljive isecene na cetvrtine, preko šljiva dve kašike šecera i dve kašike rendane cokolade.

Koru uviti u rolat.

Gotove filovane kore poredjati u plehu i peci na 200 stepeni 30 minuta.

Savet

Ova pita je veoma jednostavna i brzo se spremi....