

Savijaca sa šljivama



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za pitu
- 3 kaše jogurta
- 1 kaša od jogurta ulja
- 1,5 kaše griza
- 2 kaše od jogurta šecera
- 2 jajeta
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kg šljiva

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom pa dodati griz, ulje, jogurt, prašak za pecivo i vanilin šećer. Promešati. Šljive oprati i izvaditi im koštice, a zatim ih sitno iseckati. Uzeti 4 kore za pitu. Prvu koru premazati sa 5 kašika fila, preko nje staviti drugu koru. I ovu koru premazati sa 5 kašika fila, a isto uraditi i sa trećom korom. Preko treće staviti četvrtu koru, premazati je sa 5 kašika fila pa posuti šljivama. Urolati kore pa rolat staviti u uljem podmazan pleh. Postupak ponoviti sa preostalim korama. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko pola sata.

Savet