

Savijaca sa šljivama



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **3** cašejogurta
- **1** caša od jogurtaulja
- **1,5** cašegriza
- **2** caše od jogurtašecera
- 2jajeta
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kgšljiva

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 trecim korom. Preko trece staviti cetvrtu 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