

Pita sa šljivama (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** brašna
- **1/2 kocke** kvasca
- **4 kašike** mleka
- **250 g** margarina
- **1** jaje
- **100 g** šecera
- **1 kg** plavih šljiva
- **80 g** šecera
- **50 g** mlevenih oraha

Za fil:

- **125 g** margarina
- **100 g** šecera
- **3** jaja
- **200 ml** kisele pavlake

Priprema

Kvasac prelijte mlekom, dodajte pola kašike šecera i brašna i mešajte dok se kvasac ne rastopi. U veci sud stavite brašno, razmekšani kvasac, 250 gr margarina, jedno jaje, 100 gr šecera i rukom zamesite testo.

Okruglu tepsiju namažite margarinom i pospite brašnom. Testo rukama rasporedite po dnu tepsije.

Šljive isecite na polovine i odstranite koštice. Polovine šljiva poreajte po testu.

Nanesite 80 gr šećera i mlevene orahe.

Za fil u sud stavite 125 gr margarina, 100 gr šećera, 3 jaja i mutite mikserom dok se sastojci ne sjedine. Zatim dodajte kiselu pavlaku i izmutite mikserom.

Smesu nanesite na šljive.

Pecite 30 minuta na 180 stepeni. Isecite kolac na parcad.

Dva parceta servirajte na tanjir. Dekorishite krugovima i polukrugovima narandže i polovinama šljiva.

Savet