

## *Dronjava pita sa šljivama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **200** gmasti
- 4žumanaca
- **4 kašikemleka**
- 1prašak za pecivo
- **300** gbrašna

#### **Za fil.**

- 4belanca
- **300** gšecera
- **2 kasikedžema**
- **700** gšljiva

### **Priprema**

Dobro umutiti mast pa dodati žumanca.

Dobijeno testo podeliti na dva dela. Prvi deo testa staviti-razviti u pleh (23X34).

Preko testa staviti jedan deo fila.

...pa pore?ati šljive isecene na pola.

Preko šljiva drugi deo fila i odozgo naredati drugi deo testa. Peci na 180 C oko 25 minuta.

**Savet**