

## ***Slatka pita sa suvim vocem***



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** suvih smokvi
- **200 g** suvih šljiva
- **100 g** suvog groa
- **200 g** mlevenih lešnika
- **200 g** margarina
- **500 g** tankih kora za pitu
- **200 g** meda

### **Priprema**

Iseckati suvo voće. Istopiti margarin da bude u tečnom stanju, a med ugrijati da bude tečan. Tepsiju podmazati margarinom, staviti jednu koru. Preliti je margarinom, pa staviti drugu koru. Rasporediti seckano voće, posuti kašikom mlevene lešnike, pa preliti medom.

Staviti drugu koru, pa i nju premazati margarinom, preko nje staviti drugu koru, pa opet rasporediti voće, mlevene lešnike i na kraju preliti medom. Ponavljati postupak sve dok ima materijala. Na kraju zadnju koru premazati istopljenim medom i staviti da se peče. Zavisi od rerne otprilike oko 30 minuta na 189 stepeni.

### **Savet**