

# Šuster pita (2)



Recepti.com

težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **70** min

## Sastojci

### Za testo:

- **250 ml** kisele vode
- **200 ml** ulja
- **1** svež kvasac
- **50 g** šecera
- **500 g** brašna

### Za fil:

- **250 g** mlevenih oraha
- **250 g** šecera
- **200 g** džema od kajsija

## Priprema

U vuci sud stavimo kvasac, 1 kašiku šecera, 1 kašiku brašna i sipamo malo kisele vode i pomešamo. Kada kvasac nadodje dodamo preostali šecer, kisiselu vodu, ulje brašno i rukom umesimo testo. Testo premesimo na radnoj površini podelimo na 5 jednakih delova i svaki deo premesimo. Pripremamo fil. U sud stavimo orahe i šecer i pomešamo. Tepsiju namažemo margarinom. Od prvog parceta testa razvucemo oklagijom testo velicine tepsije. Pomocu oklagije razvucemo stavimo koru u tepsiju. Premažemo džemom i pospemo deo fila od oraha i šecera. Postupak ponovimo sa svim korama. Na poslednju koru ne nanosimo džem i fil. Prekrijemo tepsiju krpom i ostavimo pitu da naraste. Naraslu pitu na više mesta izbockamo cackalicom. Pecemo 40 minuta u rerni zagrejanoj na 200 C. U šerpi na šporetu stavimo preostali džem da se zagreje. Zagrejanim džemom premažemo pitu i nanesemo preostali fil od oraha i šecera.

**Savet**

Uz kaficu idealan :)