

Kolac pita sa šljivama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **1/2** kocke kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **1** jaje
- **600 g** šljiva

Za preliv:

- **2** jajeta
- **3 kašike** šećera
- **1 kašika** rumuna
- **1 dl** mleka

Priprema

U mlako mleko stavite kašičicu šećera i 20 g kvasca da kisne. U posudu za mešanje stavite jednu kašiku šećera, 1 celo jaje i 1/2 kašičice soli.

Zatim dodajte 350 g brašna uskisli kvasac i sa mlekom zamesite sasvim meko testo (da se može razmazivati).

Tepsiju namažite mašću pa razmažite testo debljine kažiprsta. Po njemu rasporedite polutke šljiva. Ostavite u pleh da kisne. Uskislo testo pecite na 200 stepeni dok ne porumeni. Umutite 2 cela jajeta sa 3 kašike šećera,

dodajte 1 kašiku ruma i 1 dl vrelog mleka. Izvadite testo iz rerne pa prelijte prelivom, pa vratite još malo da se zapece.

Savet