

Pita od šljiva



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **500** mlkisele vode
- **200** ggriza
- **4** kašikešecera
- **2** šoljiceulja
- **100** gprezli
- šljive

Priprema

Odvajati po tri kore, sve tri kore premazati filom, i na trecu po dnu kore nare?ati polutke od šljiva, po dužini. Posuti kašikom prezli i kašikom šecera. Uviti u rolat. Rolate re?ati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci kao sve ostale pite.

Savet

Pe?enu pitu poprskati hladnom vodom, prekriti krpom i ostaviti da odstoji pet do deset minuta. Po želji može se posuti še?erom u prahu pred služenje.