

Pita sa suvim šljivama



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g tankih kora
- 700 g suvih šljiva
- 100 g šecera
- ulje

Priprema

Šljive operite i potopite u vodu da omekšaju. Zatim ih ocistite od koštica, nalijte hladnom vodom da ogreznu i dodajte šecera po ukusu. Dinstajte ih na laganoj vatri, pazeci da se ne raspadnu.

Zatim uzmite koru, poprskajte je sa malo ulja, na nju stavite drugu koru i preko nje dinstane suve šljive. Urolajte je pa stavite, savijenu ukrug poput puža, u tepsiju. Tako uradite i sa preostalim namirnicama.

Tepsiju sa pitom stavite u rernu zagrejanu na 200 stepeni i pecite dok ne porumeni.

Za to vreme pripremite sirup od šecera kome ste dodali sok od dinstanih šljiva. Ovim vrelim sirupom zalijte ohlaženu pitu.