

## *Pita sa makom i orasima*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **2,5** dl gazirane vode
- **2** kašike šećera
- **2,5** dl ulja
- **1** kašika suvog kvasca
- **600** g brašna

#### **Za fil sa makom:**

- **250** g mlevenog maka
- **125** g šećera u prahu
- **150** g džema od šljiva

#### **Za fil od oraha:**

- **250** g mlevenih oraha
- **125** g šećera u prahu
- **150** g džema od kajsija

#### **Za premazivanje pite:**

- džem od kajsija
- mleveni orasi

## Priprema

U 2,5 dl mlake gazirane vode staviti kašiku suvog kvasca, da stane 5 minuta, dodati 2 kašike šecera, 2,5 dl ulja i brašna. Zamesiti testo, dobro izraditi i podeliti na 3 dela. Pomešati 250 g mlevenog maka sa 125 g šecera u prahu. Pomešati 250 g mlevenih oraha sa 125 g šecera u prahu. Razvaljati jedan deo testa staviti u podmazan kalup za pečenje velicine 20x35 cm, preko premazati 150 g džema od šljiva i rasporediti mešavinu od mlevenog maka i šecera. Preko staviti drugu razvaljanu koru, pa premazati džemom od kajsijsa i preko posuti mešavinu mlevenih oraha i šecera. Razvaljati trecu koru i staviti preko. Ostaviti da stane 30 minuta, na par mesta izbockati do dna cackalicon i peci na 180 stepeni oko 30 minuta. Pecenu pitu prevrnuti na tacnu da sloj od mlevenog maka bude gore. Još toplu pitu premazati sa džemom od kajsijsa i posuti mlevenim orasima.

## Savet