

Heljdo-šljivo pita



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**heljdinih kora
- **300 g**suvih šljiva
- **100 g**oraha
- **3 kašike**šecera
- **50 ml**ulja
- Za preliv:
 - **200 g**šecera
 - **2 dl**vode
 - **2 kašikesoka** od limuna

Priprema

Nabubrele suve šljive ocediti od vode i iseci na sitne komadice, dodati šefer i mešati da se sjedini sa šljivama.

Položiti jednu koru na radni sto, premazati je uljem staviti dve kašike seckanih šljiva, preko šljiva posuti tri kašike oraha. Koru umotati u rolat i staviti u podmazan pleh, tako ponavljati dok utrošite pripremljeni materijal. U šoljici pomešati malo ulja i vode i premazati nafilovane kore.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni, dok porumene kore. Prokuvati vodu i šefer, dodati kada se ohladi limunov sok i hladnim prelivom preliti toplu pitu.

Prohlagdjenu pitu posuti šeferom u prahu i služiti.

Savet