

## *Nektarina pita*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g kora za pitu
- 200 ml pavlake
- 5 nektarina
- 6 supenih kašika šecera
- 2 kašike griza
- 2 kašike mlevenog plazma keksa
- 2 kesice vanil šecera
- malo cimeta
- malo ulja
- malo gazirane vode
- 3 komada jaja
- 30 g šecera u prahu

### **Priprema**

Nektarine iseci na manje delove i na ringli ih procrckati sa 6 kašika šecera, vanil šecerom, pa smesu skloniti s vatre i dodati joj griz, pavlaku, mlevenu plazmu, dva jajeta i cimet.

Kore premazati mešavinom ulja i gazirane vode, sipati na njih smesu od voca i urolati je u po tri kore.

Pred pečenje pitu premazati jajetom i posuti je cimetom i vanil šecerom.

Peci 30-ak minuta na 200 stepeni.

Kada se pita malo ohladi, posuti je, po zelji, šecerom u prahu.