

Slatka španska pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** kisele vode
- **250 ml** ulja
- **1/2** kvasca
- **po potrebi** brašno
- **po potrebi** džem
- **100 g** mlevenih oraha
- **100 g** prah šecera

Priprema

Zamesiti testo od ulja, kisele vode, kvasca i brašna.

Podeliti na 5 jednaka dela.

U podmazanu tepsiju razvuci jednu koru i premazati džemom. Ja sam koristila džem od jagode.

Mlevene orahe podeliti na 4 dela. Jedan deo posuti preko namazanog džem.

Uraditi to i sa ostalim korama sem zadnje i peci na 150 stepeni.

Ispecen kolac seci na kocke i preko posuti sa prah šecerom.

Savet

Recept koji znam je sa džemom od kajsija ali možete staviti bilo koji džem. Sve zavisi od vašeg ukusa :)