

Pita od šljiva (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5** šoljebrašna
- **250** gsvinjske masti
- **200** gsira svežeg
- **2** kašikešecera
- **1** kesicapraška za pecivo
- **12** polutkešljiva
- **100** gmrvljemih oraha
- **100** gprezli
- **100** gsuvog groža
- **1** kašicacimeta
- **100** gšecera u prahu

Priprema

Zamesiti testo: U dubljem sudu sipati brašno, mast, sira, šećer pomešan sa praškom za pecivo. Testo podeliti na pola, jednu polovinu razvuci koru i njome obložiti pleh.

Koru posipati prezlama, šljive preseći na polutke. Svaku polutku napuniti suvim grožem (koje je prethodno bilo potopljeno u vrelu vodu), gde ćemo poklopiti punjenu polutku šljive tu stavljamo po pola kašičice mrvljenih oraha.

Preko polutki šljiva pospemo cimeta. Razvucemo drugu koru i pokrijemo polutke šljiva.

Prstima pritiskamo pored šljiva, ostavljajući trag, da se vidi red šljiva ispod testa.

Pecemo pitu u prethodno zagrejanj rerni na 200 C, onda smanjimo ma 170 C i pecemo oko 60 minuta.

Pitu izvadimo iz rerne i pospemo mlevenim šećerom u prahu.

Kada se malo prohladi secemo na parcad.

Savet

Pita je slina lenjoj piti, može se dodati i neka suva smokva, ili brusnica. Ništa nee promeniti sastav testa, samo e biti još boljeg ukusa. Služiti se toplom i hladnom pitom, dobra je bilo kako da je. Prijatno!