

## *Mrvicasta pita sa kruškama i džemom od kajsija*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **210 g** brašna
- **200 g** šećera
- **150 g** margarina
- **40 g** seckanih oraha

#### **Za punjenje:**

- **3-4** kruške
- **100 g** šećera
- **2 kašike** brašna
- **1 kašičica** cimeta
- **1 kašičica** rendane kore limuna
- **2-3 kašike** džema od kajsija

#### **Za posip:**

- **60 g** brašna
- **60 g** smeđeg šećera
- **1 kašičica** rendane kore od limuna
- **60 g** hladnog margarina
- **40 g** sitno seckanih oraha

### **Priprema**

Puter umutite sa šećerom, dodajte brašno i nastavite da mutite mikserom da smesa bude mrvicasta (brašnasta). Zatim dodajte orahe i još malo mutite mikserom. Pleh premažite malo puterom. Smesu istresite u pleh i rukama ravnomerno utabajte. Preko utabane kore pramažite džem od kajsija. Iseckane kruške pomešajte sa brašnom, cimetom, korom od limuna i ravnomerno rasporedite preko džema.

Posebno umutite puter sa šećerom, dodajte brašno i trljajte rukama da smesa bude mrvicasta. U smesu dodajte seckane orahe i pospite preko fila od krušaka.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 30 –tak minuta ili dok blago ne porumeni.

## **Savet**