

## ***Pita sa šljivama (7)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **250 g** šecera
- **200 g** margarina
- **2** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kg** šljiva
- **5 kašika** mlevene plazme
- **3 kašike** šecera
- **1 kašika** šecera u prahu

### **Priprema**

Od margarina, jaja, šecera, brašna i praška za pecivo zamesiti testo. Testo spljoštiti i staviti u frižider na pola sata. Šljive ocistiti od koštica. Pomešati šecer, plazmu i šljive. Kalup za pitu dobro premazati margarinom. Pola testa razviti u krug i staviti u kalup da pokrije dno i stranice, višak skinuti nožem. Sipati šljive. Drugu polovinu testa razvuci i iseci na lente. Staviti preko šljiva i isplesti. Dekorirati po želji. Peci pitu na 180°C da lepo rumene boje. Posuti prah šecerom prohlaenu pitu.

### **Savet**