

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 kašikam**levene plazme
- **3 kašike**šecera
- **1 kašika**šecera u prahu

Priprema

Od margarina, jaja, šecera, brašna i praška za pecivo zamesiti testo. Testo spljoštitи i staviti u frižider na pola sata. Šljive ocistiti od koštice. 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. Dekorisati po želji. Peci pitu na 180°C da lepo rumene boje. Posuti prah šecerom prohlaenu pitu.

Savet