

Pita sa šljivama (8)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **1 kg** šljiva
- **2 kesice** vanilin šecera
- **10 kašika** mlevenog keksa
- **10 kašika** šecera
- **po potrebi** ulje
- **1** jaje
- **po potrebi** prah šecer

Priprema

Šljive dobro oprati ocistiti od koštica i samleti u secka. Uzeti jednu koru poprskati je sa malo ulja pa preko nje staviti drugu koru.

Zatim na nju rasporediti mlevene šljive te preko njih posuti mešavinu šecera i vanil šecera.

Na kraju sve posuti jednom kašikom mlevenog keksa pa lagano uviti u rolat i staviti u tepsiju.

Postupak ponavljati dok se ne utroši materijal. Jedno jaje izmutiti pa premazati pitu.

Staviti u zagrejanu rernu da se pece oko 30 minuta na 180 stepeni.

Savet