

Pita sa šljivama (9)



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1/2** kocke kvasca
- **3 kašike** šecera
- **200 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli

Za fil:

- **130 g** mlevenih oraha
- **50 g** rendane čokolade
- **50 g** smeeg šecera
- **60 ml** mleka

Ostalo:

- **3 kašike** džema od šljiva
- **800 g** očišćenih šljiva
- **po ukusu** cimeta
- **za posipanje** šecer
- **za premazivanje** margarin
- **za posipanje** šecer u prahu

Priprema

U mlako mleko izmrviti kvasac s malo šecera i ostaviti da nadoe. Udublju ciniju sipati brašno, ostatak šecera, so, jaje i ulje. Dodati nadošli kvasac i umesiti glatko testo. Prekriti ga krpom i ostaviti oko 50 minuta da naraste.

Samleti orahe i poariti ih vrućim mlekom. Ostaviti da se fil ohladi dodati šećer i rendanu čokoladu, i izjednačiti fil.

Nadošlo testo razvuci u pravougaonu koru i iseci je po dužini na tri trake. Svaku traku premazati džemom pa naneti fil.

Urolati sve tri trake i napraviti tri rolata.

Okruglu tepsiju br 30 obložiti papirom za pečenje i u nju reati rolade u vidu puža, nastavljajući ih jedan na drugog. Ostavljajući mesta između svakog reda, kako bi se nareale šljive.

Šljive iseci uzduž na polovine i poreati ih uspravno jednu do druge između testa. Sve posuti cimetom i šećerom.

Pripremljenu pitu ostaviti oko 20 minuta da odstoji. Peći u zagrejanom reću na 180 stepeni oko 30 minuta.

Izvaditi je i premazati margarinom pa je vratiti na još 5 minuta u reću da bi testo dobilo zlatno žutu boju. Pecenu i prohladnu pitu posuti šećerom u prahu.

Savet