

Pita sa šljivama (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** masti
- **200 ml** mleka
- **2** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **250 g** šecera
- **oko 600 g** brašna
- **1 kg** šljiva
- **3 kašike** šecera
- **3 kašike** griza

Priprema

Izmutiti mast, 250 g šecera i 2 žumanceta. Dodati prašak za pecivo. Postepeno dodavati mleko i brašno.

Napraviti testo pa ga ostaviti u frižider toliko dok se seckaju šljive. Šljive prepoloviti izvaditi košticu pa ih iseckati. Testo podeliti na jedan veci deo i jedan manji.

Taj veci deo testa razvuci oklagijom pa ga pomocu oklagije prebaciti u tepsiju. Rasporediti iseckane šljive po testu posuti ih sa 3 kašike šecera i 3 kašike griza. Drugi deo testa razvuci pa iseci trake širine oko 2 cm.

Složiti trake od testa preko šljiva. Izmutiti belance pa premazati trake od testa i posuti vanilin šecerom. Staviti pitu da se pece u zagrejanoj rerni oko 30 minuta.

Vreme pripreme oko 30 minuta. Vreme pečenja oko 30 minuta.

Gotov kolac otaviti da se ohladi pa po želji posuti šećerom u prahu.

Savet