Pita sa suvim šljivama

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**suvih šljiva
- **200 ml**slatke pavlake
- **50 ml**mleka
- **2**jajeta
- **1**žumance
- **300 g**mljevenih oraha
- **8**kora za pite
- **oko 50 g**otopljenog maslaca

Sirup:

- **500 g**šecera
- **600 ml**vode
- **3 kašike**meda
- **1**limun

Priprema

Ja sam kupila šljive bez koštica i bile su mekane. Ukoliko kupujete šljive sa košticama, natopite ih vodu i ostavite da omekane i izvadite koštice. Jaja i žumance staviti u zdelu i viljuškom izmešati,dodati slatku pavlaku, mleko i izmešati. Šljive iseckati. Orase samljeti ne baš sitno. Otopiti maslac (može i ulje). Veliku tepsiju iz rerne premazati maslacem (uljem) upaliti rernu na 200 da se greje. Na radnu površinu staviti jednu koru, premazati sa otopljenim maslacem, staviti drugu koru. Na pocetak stavljati šljive, preliti sa mešavinom jaja, pa posuti sa orasima i onaj deo kora što je ostao malo premazati sa mešavinom jaja i pavlake. Urolati i staviti na

tepsiju. Tako još 3 puta. Gotovu pitu premazati sa maslacem i staviti peci, oko 30-40 minuta. Ja sam je sekla kad sam je ispekla, Kuvati vodu, šecer i kriške limuna, Kad pocinje da se zgušnjava skinuti sa špreta umešati med i preliti hladnu pitu sa vrucim zaljevom, polako sa kutlacom po rubovima i delovima gde sam rezala, ne preko pite. Ako želite pred serviranje pospite još sa malo orasa.

Šljive iseckati, nije potrebno sitno.

Orahe samljeti.

Pomešati jaja, slatku pavlaku i mleko.

Na pocetak kore stavljati šljive, prliti smesom jaja, pa orasi, urolati.

Premazati sa malo maslaca i staviti peci.

Skuvajte kafu i uživajte. :)

Savet