

Sukana pita sa kajsijama



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g** brašna
- **350 ml** vode
- **1 kašičica** soli
- **2-3 kašike** ulja
- **300-400 g** kajsija
- **150 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **100 g** suvog groža

Priprema

Od brašna, tople vode i soli zamesiti testo. Mesiti ga dok ne postane glatko (oko dvadesetak minuta), pa ga podeliti na pet jufki. Svaku od njih blago razvuci oklagijom, pa ih premazati sa svih strana uljem, pokriti providnom folijom i ostaviti da odstoje oko sat vremena.

U meuvremenu, pripremiti nadev. Kajsije sitno naseckati i pomešati sa šecerom i vanilin šecerom. Na kraju dodati i suvo grože i sve dobro ujednaciti.

Radnu površinu prekriti pamucnim stolnjakom, pa rukama pažljivo razvlaciti koru u krug sve dok se ne dobije tanka providna kora. Deblje krajeve kore iseci oštrim nožem. Tako razvucenu koru poprskati sa malo ulja, rasporediti pomalo nadeva, pa je urolati uz pomoc stolnjaka.

Postupak razvlacenja, filovanja i rolanja ponoviti sa svim preostalim korama. Prvu urolanu koru smotati u krug i

rasporediti je na sredini okruglog pleha. Sve ostale kore motati oko nje, tako da se dobije okrugla pita.

Ovlaš pitu premazati sa vrlo malo ulja. Peci je u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 40 minuta. Prohladiti, pa posuti šećerom u prahu po želji.

Savet