Prhka pita od šljiva

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šolje**brašna
- **250 g**svinjske masti
- **200 g**svežeg sira
- **2 kašike**šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **16 polutki**zrelih šljiva
- **100 g**prezli
- **100 g**suvog groža
- **100 g**usitnjenog badema ili oraha
- **1 kašicica**cimeta

Priprema

U posudu sipajte prosejano brašno sa praškom za pecivo, dodajte mast svinjsku, neslan sira i šecer. Zamesite testo, zatim testo podelite na dva jednaka dela. Jedan deo testa oklagijom rastanjite velicine pleha u kom ce se pita peci. Razvucenu koru namotajte na oklagiju i obložite dno pleha. Po kori pospite prezli, šljive presecite na pola na polutke. Svaku polutku šljive napunite sa suvim grožem (koje je predhodno bilo popareno vrelom vodom). Napunjenu polutku šljive složite poklopljenu na kori gde je predhodno stavljena po kašicica mlevenih oraha. Preko složenih šljiva pospite cimet.

Zatim rastanjite od testa drugu koru, namotajte je na oklagiju i stavite je preko šljiva. Prstima pritiskajte po testu pored šljiva praveci trag, kako bi se naznacio red šljiva ispod testa. Pitu pecite u predhodno zagrejanoj rerni na 200 stepani, zatim kada stavite pitu odmah smanjite temperaturu na 180 stepeni. Pecite pitu 30-40 minuta, da blago porumeni, da je pita bele boje zbog ukusa i lepog izgleda.

Savet

Umesto šljiva u pitu možete dodati smokve, brusnice, kruške.. ili neko drugo voe. Sastav i ukus pite se nee promeniti, baš naprotiv pita bie još lepša i boljeg ukusa..