

# **Pita sa šljivama**



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastoјci**

### **Za prhko testo:**

- **150** g brašna
- **100** g putera
- **50** g šećera u prahu

### **Za dizano testo:**

- **25** g svežeg kvasca
- **1,5** dlmleka
- **1** kašika šećera
- **50** g šećera u prahu
- **50** g putera
- 2 jajeta
- **450** g mješanog brašna
- **1** prstohvatsoli

### **Za nadev:**

- **1** kg šljiva
- **4-5** kašika šećera
- **1** kašica cimeta
- **1** kesica vanilin šećera

## Za posipanje:

- malo šecera u prahu

## Preparacija

U odgovarajuću posudu pomešajte brašno sa šecerom u prahu i dodajte komadice putera.

Prstima ih utrljajte i brašno praveći prvo mrvice, a zatim ih daljim mešanjem spojite u testo. Kuglu testa uvijte u providnu foliju i stavite u zamrzivac.

Za dizano testo rastopite puter i ostavite da se ohladi. Kvasac rastvorite sa kašikom šecera i malo brašna u toplo mleko, pa ostavite 10 minuta da nadoe. U ciniju sipajte brašno, so, šecer u prahu, jaja, rastopljen puter i nadošli kvasac pa umesite testo.

Pokrijte ga i ostavite da narasta pola sata na topлом mestu.

Naraslo testo razvijte oklagijom na pravougaonik dimenzija 25x35 cm pa prebacite u pleh obložen papirom za pecenje.

Šljive operite, ocistite od koštica i prepolovite na pola i ocedite. Polutke šljiva poreajte po testu tako da se malo preklapaju.

Pokrijte tepsiju cistom krpom i ostavite testo da odmori 20 minuta.

Zatim pomešajte šecer, vanilin šecer i cimet pa ravnomerno pospite po šljivama.

Potom ohlaeno testo iz zamrzivaca narendajte preko.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni 35 do 45 minuta.

Ohlaenu pitu isecite na kocke, pospite šecerom u prahu i poslužite.

## Savet