

## *Pita sa šljivama*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za prhko testo:**

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

#### **Za dizano testo:**

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

#### **Za nadev:**

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

## Za posipanje:

- malo šećera u prahu

## Priprema

U odgovarajuću posudu pomešajte brašno sa šećerom 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 šećera i malo brašna u toplo mleko, pa ostavite 10 minuta da nadođe. U činiju sipajte brašno, so, šećer u prahu, jaja, rastopljen puter i nadošli kvasac pa umesite testo.

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

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

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

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

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

Potom ohlađeno testo iz zamrzivaca narendajte preko.

Pecite u prethodno zagrejanom rebrn na 180 stepeni 35 do 45 minuta.

Ohlađenu pitu isecite na kocke, pospite šećerom u prahu i poslužite.

## Savet