

Pita sa šljivama sa ukusom knedli



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15 kom 1 pakovanj**etankih kora
- **5 srednjih**jaja
- **2 caše**jogurta
- **5 kašika**šecera
- **prstohvat**soli
- **10 kašika**pšenicnog griza
- **5 kašika**prezli
- **5 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kašica**praška za pecivo
- **5 kašika**rastopljenog putera
- **oko 500 g**svežih šljiva

Priprema

Prvo napravite premaz za kore. Umutite jaja rucno da se dobro sjedine belanac i žumanac. Dodajte jogurt, šećer, puter, prašak za pecivo, prstohvat soli i na kraju griz. Sve lepo sjedinite. Podelite kore po 7 i jednu ostavite za preko. To je otprilike ono jedno pakovanje kora od pola kilograma. Samo gledajte da kore budu što tanje.

Raširite koru pa preko kore razmažite 4 kašike namaza. Od ivice do ivice. Ja sam koristila cetkicu silikonsku, a možete i kašikom. Pa preko stavite novu koru i tako premazujete 6 kora. Na sedmu ne ide premaz. Na sedmu stavite mešavinu prezle, vanilin šecera i šecera koji ste malo propržili u tiganju kao za knedle sa šljivama. Pospite preko sedme kore, a na pocetak kora stavite šljive koje ste samo raspolutili i izvadili koštice. Preko šljiva pospite opet mešavinu šecera i prezle.

Polako uvijte u rolat, prvo sa strane po jedan prst na unutra pa onda urolajte skroz. Stavite u podmazan pleh. Tako i drugi rolat. Preko stavite onu jednu preostalu koru. Pecite na 180 stepeni dok ne porumeni. E sad, peceno možete posuti prah šećerom a možete zalijti agdom od 300grama šećera i 3dl vode. Ja nekada zalijem sirupom a sada sam samo posula prah šećerom jer moji prijatelji za koje sam spremala vole ovako. Ostavite da se prohladi.

Savet

Izuzetna pita sa ukusom knedli sa šljivama. Vrlo lako se sprema i mnogo je izdašna kada vam dou gosti. Naravno možete ako želite dodati i orahe recimo. Pa prijatno dragi moji.