

Pita sa breskvama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**brašna
- **250 g**margarina
- **150 g**šecera
- 2jajeta
- 1vanilin šećer
- 1prašak za pecivo

Fil:

- **700 g**breskvi
- vode
- **100 g**šecera
- prezle
- šećer u prahu

Priprema

Breskve oljuštiti i iseci na kriške, staviti u šerpu sipati vodu tek onoliko da ih prekrije posuti šećerom i pustiti da prokljuca.

Kad prokljuca pustiti da se kuvaju još 10-15 minuta pa ih izvaditi i staviti na rešetku da se ocede od vode.

Umesiti testo od brašna, šecera, margarina, jaja, vanile i praška za pecivo i pdvojiti 1/3 testa za gornje prekrivanje.

Preostalo testo staviti u pogmazan pleh i prekriti celu površinu pleha i dno i zidove pleha i posuti prezle da bi upile vodu od bresaka.

Breskve ispasirati.

I poredjati u pleh preko kore, posuti prezlama.

Ddvojeno testo razviti, iseci na trake i unakrsno poredjati po filu.

Staviti da se ispece treba da porumeni.

Posuti prah šecerom seci i dekorisati po želji.

Savet