

Slivova pita z orehi in medom

**JERNEJ KITCHEN****SLIVOVA PITA Z OREHI IN MEDOM**

Super preprosta, hitra slivova pita. Orehi, slive in med so sanjska kombinacija, resniÄno.

- za
1
pito (24cm)
- priprava:
90
minut

testo za pite

Pripravimo in speÄemo testo za pite. V kolikor uporabljate najin recept, preprosto kliknite na sestavino "testo za pite" in sledite navodilom.

orehov nadev

Orehe stresemo v blender ali multipraktik ter jih zmeljemo v orehovo moko. Dodamo sladkor, Äip soli, 1/2 stroka vanilijevih semen ter zmehÄano maslo in moko, dobro zmiksamo. Stresemo v veÄjo skledo, dodamo dve jajci in med ter zelo dobro premeÄamo. Postavimo v hladilnik za 15 minut.

peÄenje

PeÄico segrejemo na 180 Å°C. OÄistimo in izkoÄimo slive ter jih nareÄemo na tanjÄe rezine. Ohlajeno testo za pite napolnimo z orehovim nadevom. Rezine sliv poljubno zloÄimo po orehovem nadevu. Postavimo v peÄico in peÄemo 50 minut na 180 Å°C, oziroma dokler ni pita lepe, zlato rjave barve. PostreÄemo z vanilijevim sladoledom ali kislo smetano. UÄivajte.

Slivova pita z orehi in medom

Testo za pite

160 g orehov

80 g sladkorja

1/2 vanilijevega stroka

160 g masla, na sobni temperaturi

70 g gladke bele moke, tip 500

2 jajci

60 g cvetliÄnega medu

500 g sliv

Tools and equipment

pekaÄ za pite (24cm)

blender ali multipraktik

veÄja skleda

kuhinjska lopatica

papir za peko

Oglas

© Copyrights 2025. All rights reserved. Designed by [Evelina Kitchen team](#) in-in-medom