



JERNEJ KITCHEN

SLIVOVA PITA Z OREHI IN MEDOM

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

ZA 1 PITO (24CM)
PRIPRAVA: 90 MINUT

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 cvetličnega medu

500 g sliv

TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač za pite (24cm)

blender ali multipraktik

večja skleda

kuhinjska lopatica

papir za peko

TESTO ZA PITE

Pripravimo in spečemo 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, ščeč soli, 1/2 stroka vaniljevih semen ter zmehčano maslo in moko, dobro zmiksamo. Stresemo v večjo skledo, dodamo dve jajci in med ter zelo dobro premešamo. Postavimo v hladilnik za 15 minut.

PEČENJE

Pečico segrejemo na 180 °C. Očistimo in izkoščičimo slive ter jih narežemo na tanjše rezine. Ohlajeno testo za pite napolnimo z orehovim nadevom. Rezine sliv poljubno zložimo po orehovem nadevu. Postavimo v pečico in pečemo 50 minut na 180 °C, oziroma dokler ni pita lepe, zlato rjave barve. Postrežemo z vaniljevim sladoledom ali kislo smetano. Uživajte.