*Pita *Šumska carolija**

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna
- **200 g**margarina
- **80 g**šecera u prahu
- **60 ml**hladne vode
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za fil:

- **300 g**višanja
- **6 kašika**šecera
- **100 ml**vode
- **1/2 kesice**pudinga sa ukusom šumskog voca
- **2 kašike**prezli

Priprema

Za testo sjediniti brašno, šecer u prahu i prašak za pecivo. Dodati na kocke iseckan omekšali margarin i mesiti da se sjedini. Sipati vodu i umesiti meko testo, a zatim ga ostaviti pola sata u frižideru. Za to vreme spremiti fil: U odgovarajucoj posudi sjediniti višnje, šecer i 50 ml vode. Kuvati desetak minuta. Puding razmutiti sa preostalih 50 ml vode, dodati višnjama i kuvati tek toliko da se zgusne, uz neprestano mešanje, oko pola minuta. Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi.

Ohlaeno testo podeliti na dva dela. Jednu polovinu razvuci na pobrašnjenoj površini do velicine tepsije u kojoj

ce se peci pita. Tepsiju dobro podmazati, pa u nju prebaciti razvuceno testo. Preko testa sipati prezle.

Preko prezli sipati fil.

Drugu polovinu testa razvuci i iseci na trake širine 2 cm, pa ih reati preko fila tako da se oblikuje mreža. Pitu peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 40 minuta.

Savet