

# **Posna duo pita**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **1 šolja** ovsenog brašna
- **1 šoljac** crnog brašna
- **1,5 šoljap** šenicnog griza
- **1 šolja** braon šecera
- **1 kesica** praška za pecivo

### **Za nadev I:**

- **3 velike** jabuke
- **1/2 šolje** braon šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **75 ml** ulja
- **2 kašike** cimetra

### **Za nadev II:**

- **400 g** višanja
- **1/2 šolje** braon šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **75 ml** ulja

## **Priprema**

Za testo pomešati sve sastojke i podeliti na tri dela.

Za nadev I: Izrendati jabuke, pa pomešati sa ostalim sastojcima.

Za nadev II: Pomešati sve sastojke.

Tepsiju obložiti papirom za pecenje, pa staviti jedan deo brašnastog testa, pa nadev I, pa drugi deo brašnasti, pa višnje (polovinu soka koji su višnje opustile sipati preko višanja, a polovinu ostaviti), preko višanja sipati treći deo brašnasti, pa odgore sipati ostatak soka od višanja, onako išarati po brašnu.

Rernu zagrejati na 180 C, pa peci kpolac oko 40 minuta.

### **Savet**

Mi ne doekmo ni da se ohladi, ali ako ostane, kad prenosi još je lepši.