

Pita sa jabukama i višnjama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **500 g**jabuka
- **400 g**šecera
- **10 g**cimeta
- **100 g**mlevenih lešnika
- **500 g**višanja
- **4 kašike**griza
- **maloulja**

Priprema

Odvojiti po 3 kore za jedan rolat, svaku koru premazati cetkicom sa malo ulja i vode krajeve i malo po sredini i tako reati jednu na drugu. Jabuke oljuštiti i izrendati ocediti od soka i pomešati sa 200 g šecera i cimetom. Ovu smesu podeliti na 2 rolata tako što se stavlja fil kašika po kašika ravnomerno po ivici kore, pospite mlevenim lešnicima i urola se! Višnje takoe ocistiti pomešati sa ostatkom šecera i sa grizom i podeliti na 2 rolata. Postupak filovanja je isti! Rolate poreati u pleh, premazati vodom i uljem i peci 20tak minuta na 200C tj dok ne porumene!

Savet

:)