

Pita sa višnjama, sirom i borovnicama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **250** goštrog brašna
- **180** gmargarina
- **1**žumanjak
- **3** kašikehladne vode
- **1** kašikicasoli

Fil:

- **500** gsvežeg sira
- **100** gocišcenih višanja
- **50** gborovnica
- **1** kašikastevije ili šecera
- **1** kašikagriza
- **1** kesicavanilin šecera

Priprema

Za testo: U zdelu staviti oštro brašno, dodati mekani margarin i rukom što brže istrljati da se dobiju mrvice, dodati žumanjak, so, vodu i zamesiti fino testo. Testo preseći na 2 dela, svaki deo umotati u providnu foliju i ostaviti minimum sat vremena u frižider. Fil je 500 g sira urde nemasne, neslane, 100 g ociccenih višanja i oko 50 g borovnica, vi možete staviti više, ja sam toliko imala voca, 1 kašika stevije (može i braon šecer, ili obicni), 1 puna kašika grizam, vanilin šecer. Višnje i borovnice staviti u multiprakrik i samljeti zajedno sa šecerom. Dodati sir i griz i još malo sve mljeti. Na tepsiju 30x20 staviti papir za pecenje. Izvaditi iz frižidera jedno testo, tanko razvaljati i staviti u tepsiju, staviti fil, poravnati, porom razvaljati drugu koru i staviti preko fila, ništa ne

pritiskati, viljuškom malo izbockati gorenje testo. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni, dok ne porumeni.

Savet