

Rusticna pita sa vocem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 100 g šecera
- 80 ml ulja
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 320 g brašna

Fil:

- 300 g voca
- 2 kašike šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 2 kašike šecera

Priprema

Koliko pratim, vidim da su sad ove pite u modi pa reko ajde da i ja napravim jednu. Interesiralo me ovo testo sa kojim radim i koje volim, zamesila sam dan ranije i ostavila u frižider i sledeci dan napravila pitu. Mogu vam reci da nisam primetila neku razliku i pita je bila fina, baš kao da sam zamesila i odma pravila. U zdelu staviti jaja i šecer, mutiti mikserom dok ne pobele i sav šecer treba da se otopi. Potom dodati ulje, promešati i prosejano brašno, pomešano sa praškom za pecivo, Zamesiti fino testo Na pobrašnjennoj podlozi razvaljati testo u krug, ja uzmem veliki tanjir i pomocu njega napravim krug, lepo izrežem.. Na tepsiju staviti papir za pecenje, pomocu oklagije prebaciti testo na papir ili direktno na papiru razvaljati testo i sa papirom prebaciti na tepsiju. U voce pomešati šecer, (kod mene je šumski mix) vanilin šecer i prezle, staviti na testo ali ne do kraja, zavrnuti testo prema unutra. Premazati belanjkom i staviti peci na 180 dok ne dobije zlatnu boju. Gotovu pitu ohladiti,

posuti sa šećerom u prahu.

Savet