

Pita sa makom jabukama i višnjama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12** komtankih kora za pitu
- **200** gmlevenog maka sa dodacima
- za štrudle i kolace (Unijapak)
- **300** gvišanja bez koštica
- **800** gkiselkastih jabuka
- **malocimeta** u prahu
- ili mešavine zacina Pita od jabuka *Kotanyi*
- **malokristal** šecera
- **maloulja** (za prskanje kora)
- **maloprezli**
- **malošecera** u prahu
- (za posipanje pecenih pita)

Priprema

Potrebne namirnice za izradu 1 komada pite.

Priprema nadeva: Višnje bez koštica podeliti u 4 posudica po 75 g. U posebnih 4 posudica izmeriti mleveni mak po 50 g u svaku posudicu. Maku dodati malo cimeta u prahu ili mešavine zacina. Pita od jabuka "Kotanyi" Tako?e dodati 1 kašiku kristal šecera u svaku posudu sa makom i dobro promešajte. Jabuke oljuštiti i na rende izrendati na listice. Ako koristite smrznute višnje, stavite ih u cedilo da se odlede i ocede. Rernu zagrejte na 180 C. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 37x22,5 cm premažite margarinom, dno i stranice i obložite papirom za pecenje. Prionite izradi pita: Prvu koru premažite sa malo ulja, na nju položite drugu koru, koju tako?e premažite sa malo ulja, pa zatim stavite trecu koru, koju tako?e premažete sa malo ulja. Na nju rasporedite mak sa zacinom i kristal šecerom iz jedne posudice i to po cijeloj kori, samo ne po rubovima. Na mak ravnomerno

rasporedite 1/4 izrendanih jabuka na listice. Na kraju rasporedite polovine višanja ravnomerno. Na kraju posipajte ravnomerno po celom testu 1 šaku prezli. Dva krajnja kraja testa uvijte na unutašnju stranu i sve skupa uvijte (na taj način vam neće u toku pečenja iscuriti nadev). Uvijenu pitu odložiti u tepsiju na papir za pečenje. Isto ponovite s ostalim korama - od 12 kora doćete 4 pita. Pite premažite sa malo ulja. Staviti u zagrejanu rernu i pecite oko 45 minuta. Nakon isteka 20 minuta pitu izvadite iz rerne i premažite sa malo topllog mleka, tako će korica biti mekša i neće se onako hrskavo lomiti, kao što često biva kod ovih kupovnih kora. Vratite u rernu da se pite do kraja ispeku. Pecene pite zajedno sa papirom za pečenje izvuci iz tepsije (laganim podizanjem tepsije) na ravnu površinu i pomocu lopatica preneti pite na tacnu za posluživanje, koja je posuta prelama (da se pite ne bi odozdo lepile).

Pite pokriti sa vlažnom krpom i pustiti da se ohlade (na taj način se prilikom sećenja testo neće trusiti). Ohlaene pite režite na parcad i pospite šećerom u prahu

Savet

Eksperiment sa pitom sa višnjama je uspio i toliko nam se dopala pita da sam odlučila da veoma brzo ponovo radim dok ima svežih višanja. Sada sam odlučila da napravim 5 kom. pita. Kako znam iz iskustva da tanke kore proizvođača „Mara“ emaju 15 kora za pitu u 500 gr. kupila sam 2 paketa kora za pitu i odmah smišljala koju u pitu raditi od ostatka kora. Na pijaci je suprug kupio 1,5 višanja, te nakon vaenja koštica i uklanjanja peteljki dobili smo 1,3 kg višanja. I odlučila sam se za pitu sa višnjama 5 pita i pitu sa makom, jabukama i višnjama 4 pite. Ujedno sam malo i promenila sistem rada pite sa višnjama da bude jednostavnije i zato objavljujem i taj malo izmenjen moj recept. Rezultat isti, a postupak i raspoređivanje nadeva po testu lakše. Prvo dajem recept za pitu sa makom, jabukama i višnjama