

Pita sa malinama (4)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** malina
- **4 kašike** fruktoze
- **3 kašike** griza
- **300 ml** vode
- **po potrebi** ulja
- **500 g** cepkanih kora

Priprema

Maline oprati, staviti u šerpicu i posuti fruktozom. Staviti na šporet. Kada fruktoza pocne da se topi i maline omekšaju doliti vodu. Pre nego što voda pocne da kljuca ukuvati griz. Fil ostaviti malo reži jer se brzo gusti.

Tepsiju obložiti pek papirom. Poređati cepkane kore tako da vire sa strane i poređati na dno. U šolju pomešajte malo ulja i vode i time prskajte kore. Kada poređate kore na dno, poprskajte ih, a zatim stavite malo fila. Ako se zgustio slobodno ga razredite sa malo vode. Preko fila poređati opet red kore, poprskajte, a zatim opet stavite fil. Poređajte i ostatak kore, premažite uljem i vodom da ne budu suve i nanesite preostali fil tako da kore potpuno budu prekrivene filom. Prekrite korom, preklopite kore koje vire sa strane i premažite uljem.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni, 10-15 minuta, smanjite na 150 stepeni i pecite još 5 minuta. Videćete i sami kada bude gotovo, dobice lepu boju. Pecenu prekriti krpom i ostaviti da se malo ohladi, a zatim seci po želji.

Savet

Ako želite slađe možete je posuti prah šećerom :) lepa je i kad je topla i kad se ohladi :)