

Pite sa višnjama i jabukama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za pitu sa višnjama:

- **300 g** višanja
- **po ukusu** fruktoze
- **3 kašike** griza

Za pitu sa jabukama:

- **5** jabuke
- **po ukusu** fruktoze
- **3 kašike** griza
- **1 kesica** cimeta
- **1/2 kašice** muskatnog oraščica

Jos:

- **1 pakovanje** kora za pite
- **1 solja** kisele vode
- **1/2 solje** ulja

Priprema

Pomešati višnje i griz i zasladiti po ukusu. Jabuke narendati, dodati im cimet i muskatni oraščic, dodati griz i zasladiti po ukusu pa sve izmešati.

Pomešati ulje i kiselu vodu, pa kore prskati mešavinom. Na trecu koru staviti fil sa višnjama, uviti u rolat i staviti u tepsiju sa pek papirom.

Postupak ponavljati dok ne utrošite polovinu kora. Dugu polovinu kora utrošiti za pitu sa jabukama po istom principu.

Kore prskati mešavinom vode i ulja, na trecu koru naneti fil od jabuka, uviti u rolat i staviti u tepsiju sa pek papirom.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni da lepo porumni.

Savet

Brze i jednostavne, a prelepog mirisa i ukusa :) Lepe su i kada se ohlade, a nisu ni masne. Po ukusu mogu se još i posipati prah še?erom ko voli :) Prijatno :)