

## *Zdrava pita sa jabukama i višnjama*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** heljdinih kora
- **4** jabuke
- **500** gocišćenih višanja
- **2 kašike** kokosovog ulja
- **5 kašika** stevie
- **malocimeta**

### **Priprema**

Naribati jabuke, dodati im očišćene višnje, steviu, 1 kapiku kokosovog ulja, i malo cimeta. Sve sastojke izmešati. (3-5 minuta)

Na pleh staviti papir za pečenje, na njega staviti kore, a na njih nadev (rasporediti nadev i kore kako vi inace radite kada pravite neku pitu).

Peci 20 minuta do pola sata u zagrejanoj rerni na 170 stepeni.

Kada se pita ispekla, izvaditi je i prekriti vlažnom krpom dok se malo ne ohladi. Prijatno :)

### **Savet**

Stevia je zaslaživa? 4x slaži od šešera, bez masti dakle ne goji, vež daje energiju, zato je u ishrani koriste

sportisti kao i svi ljudi koji žele da izbace obi?an beli še?er iz upotrebe. Možete koristiti i obi?an še?er ali onda odredite neku koli?inu koja Vama odgovara ??