

Zdrava pita sa jabukama i višnjama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjeheljnih kora**
- **4jabuke**
- **500 gociščenih višanja**
- **2 kašikekokosovog ulja**
- **5 kašikastevie**
- **malocimeta**

Priprema

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

Na pleh staviti papir za pecenje, 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 zaslaiva 4x slai od šeera, bez masti dakle ne goji, ve daje energiju, zato je u ishrani koriste sportisti kao

i svi ljudi koji žele da izbace obian beli šeer iz upotrebe. Možete koristiti i obian šeer ali onda odredite neku koliinu koja Vama odgovara