

Pita savijaca sa višnjama i jabukama



težina: **tesko**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **500 ml**mlake vode
- **500 g**višanja
- **500 g**jabuka
- **1 kašikica**soli
- **po potrebi**svinjska mast
- **po ukusu**šecer

Priprema

U dublju posudu sipati polovinu brašna i so. Dodavati malo po malo vode i ostatak brašna. Umesiti testo. Podeliti ga na cetiri jufkice. Svaku malo razvuci pa premazati svinjskom mašcu.

Pokriti najlonskom kesom pa ostaviti sat vremena da odstoji.

Za to vreme ocistiti jabuke i izrendati ih na krupno rende. Višnje ocistiti od koštica. Uzeti jedno testo pa ga razviti tanko preko stolnjaka. Poprskati ga sa malo otopljene masti i po njemu rasporediti jabuke i višnje. Koru sa nadevom posuti šecerom po ukusu te je lagano uvititi u rolat pomocu stolnjaka.

U pleh obložen papirom za pecenje položiti rolat umotati ga u krug. Postupak ponoviti sa preostalim testom.

Staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet