

Pita sa malinama i borovnicama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za pitu:

- **500 g**tankih kora
- **100 ml**ulja
- **4**jajeta
- **100 g**šecera
- **1,5 šoljagriza**
- **1 šoljakisele pavlake**
- **1 kesicavanilin** šecera
- **1 kašicicaprška za pecivo**
- **500 g**voca

Priprema

Šolja je od 200 ml. Ovu pitu radim sa svim vocem, ali meni je najbolja sa višnjama. Izbrojite kore, ja koristim tanke jer mi je lepše sa tanjim korama. za svaku štrudlu trebaju 3 kore znaci ako ima u pakovanju 12 kora, dobicete 4 šruce, ako vam ostane jedna ili dve, umotajte je nece smetati i sa 4. Jaja stavite u zdelu sa šecerom, vanilin šcerom i sve lepo izmiksajte. Dodajte ulje, griz, prašak za pecivo, pavlaku i lagano izmiskajte. Ne preterujte sa premazivanjem kora, a treba i da ostane, kad se završi pita da je premažete, pa je najbolje na pocetku malo odvojiti. Uzeti jednu koru, staviti kašikom premaz i razmazati po kori, ali ostavite malo prostora, ne mažite do kraja, kod motanja da vam ne curi. Stavite 2 koru, premažite, stavite 3 koru premažite i stavite odabranvo voce, voce pomešajte sa šcerom koju slatkocu volite. Urolajte. Stavite u veliku tepsiju papir za pecenje i slažite. Kad je sve gotovo, premažite i stavite peci na 180 stepeni dok ne porumene. Po želji gotove pospite sa šcerom u prahu. Secite kad se malo ohlade.

Savet