

Pita sa višnjama, malinama i jabukama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za pitu:

- **500** gkora za pitu
- **po potrebi** prezla
- **po ukusu**šecer
- **4 kesice**vanil šecera
- **po potrebi**mešavina ulja i kisele vode

Za pitu sa višnjama:

- **300** gvišanja

Za pitu sa malinama:

- **300** gmalina
- **50** gmlevenih oraha

Za pitu od jabuka:

- **300** grendanih oce?enih jabuka
- **po ukusu**cimet
- **2 kašike**suvog grož?a

Priprema

Uzeti dve kore pa gornju poprskati mesavinom ulja i kisele vode 5-6 cm od pocetka kore posuti 1-2 kašike prezle, po njoj poređati očišćene višnje. Po višnjama posuti kristal šećer i vanilin. Sa strane kore malo saviti ka unutra, a onda praznu ivicu kora po sirini prebaciti preko višanja i urolati pitu.

Za pitu od jabuka raditi isto samo umesto višanja rasporediti jabuke, po njima oprano suvo grožđe. Posuti cimedom, šećerom i vanilinom u zavisnosti koliko su jabuke kisele. Urolati pitu.

Za pitu od malina uradimo isto samo sad stavimo maline, po malinama mlevene orahe.

Po orasima šećer i vanilin šećer.

Urolane pite ređati u pleh obložen papirom za pečenje. Preliti ih ostatkom mesavine ulja i kisele vode. Peci oko 30 minuta na 200°C da lepo porumeni.

Kad je pita pecena izvaditi pleh iz rerne prekriti je čistom krpom koju dobro poprskamo vodom. Kad se ohladi secemo na komade željene velicine. Mi volimo manju parcad.

Savet

U pakovanju je obično 12-13 kora tako da od svakog voća bude po dva lista. Pita sa malinama uz malo oraaha ima božanstven ukus. Inače obično i u jabuke i višnje stavim malo mlevenog oraaha jer se ova tri voća veoma lepo slažu sa orasima, a ukus bude i lepši i bogatiji.