

## *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** kesicevanil šecera
- **po potrebimešavina** 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 oceenih jabuka
- **po ukusucimet**
- **2** kašikesuvog groža

### **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 poreati ocišcene višnje. Po višnjama posuti kristal šefer 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 grožje. Posuti cimetom, šeferom 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 šefer i vanilin šefer.

Urolane pite reati u pleh obložen papirom za pecenje. 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 cistom krpom koju dobro poprskamo vodom. Kad se ohladi secemo na komade željene velicine. Mi volimo manju parcad.

### **Savet**

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