

Suva pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gtankih kora za pitu
- **300** gmeda
- **150** gmargarina
- **500** goraha
- **100** gšecera
- **200** gsuvog groža
- **100** gsuvih brusnica

Priprema

Kore za pitu presrći na pola (koristiti manji pleh). Tepsiju podmazati dobro margarinom. Med na laganoj temperaturinotopiti da bude tecan. Margarin takoe otopiti. Suvo voce potopiti 10 minuta u vrelu vodu, te ga dobro ocediti od vode. Staviti koru u tepsiju poprskati sa kašikom margarina dodati 2-3 kašike oraha, pola kašike šecera, malo suvog voca i 2 kašike meda pa opet kora i tako redom dok se ne utoroši sav materijal, završiti sa 3 kore, dobro premazati margarinom. Peci 15 minuta na 180°C pa sanjiti na 160°C peci dok lepo ne porumeni.

Savet