

## ***Suva pita***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **250 g** tankih kora za pitu
- **300 g** meda
- **150 g** margarina
- **500 g** oraha
- **100 g** šecera
- **200 g** suvog grožđa
- **100 g** suvih brusnica

## **Priprema**

Kore za pitu presrći na pola (koristiti manji pleh). Tepsiju podmazati dobro margarinom. Med na laganoj temperaturi otopiti da bude tečan. Margarin takođe otopiti. Suvo voće 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**