

Tuti-fruti savujaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kore:

- **500** ggotovih kora za pite

Fil-punjenje:

- **200** gdunja
- **200** gjabuka
- **200** gmalina
- **200** gsuvih šljiva
- **100** gsuvog grožđa (može više)
- **200** gvišanja - bez koštica
- **2 kašike**šecera
- **2 kašike**griza

Za premaz:

- **2**jajeta
- **2** dlulja
- **2** dlgriza
- **2** dlšecera
- **1** dlkisele vode
- **2** dljogurta
- **2 kašice**praška za pecivo
- **2 kašice**vanil šecera

Priprema

Kore podeite na 4 dela, zavisno od kora imacete po 3-4 kore u svakom delu. Voce isecite na kockice manje, dodajte šecer i griz i izmešajte. Svaku koru premazite sa 3 kašike umucenog premaza, poslednju pospite sa vocem, ivice preklopite unutra, urolajte u rolnu i slažite u pleh obložen pekarskim papirom. Premažite ostatkom premaza ili uljem. Pecite u zagrejanj rerni na 200 C oko 30 minuta da lepo porumeni. Prijatno!

Savet

Nadam se da će vam se svideti. Vi izaberite svoj miks voća, ja sam stavila ono sam trenutno imala. Prijatno!