

Pita sa vocem



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovenjekora**
- **2 kesicevanil šecera**
- **250 gborovnica**
- **250 gmalina**
- **100 gmlevenog keksa**
- **100 gmlevenih oraha**
- **100 gmlevenih badema**
- **300 gšecera**
- **maloulja**

Priprema

Pomešati mlevene bademe, mleveni keks i mlevene orahe. Kore podeliti na 2 jednaka dela. (Jedan deo ce biti za maline, a drugi za borovnice) Uzeti jednu koru, premazati uljem, posuti preko 2 kašike šecera. Preko prve staviti drugu koru, premazati uljem i staviti 2 kašike šecera. Staviti trecu koru, pri vrhu kore raširiti pola malina i staviti 3-4 kašike oraha, keksa i badema. Urolati pitu i staviti u pleh obložen pek papirom. Na isti nacin napraviti još jedan rolat sa malinama, kao i sa borovnicama. Pre pecenja pitu premazati uljem. Peci pitu na 200 stepeni, dok ne porumeni. Gotovu pitu ohladiti, iseci na željene parcice i posuti vanil šecerom.

Savet