

Kopaonicka pita od borovnica



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pitu:

- 1 **pakovanje** kora
- 4 **kesice** vanil šecera
- 3 **dlulja**
- 200 **gm** mlevenih oraha
- 850 **g** borovnica
- 3 **kašike** prezli
- 1 **dl** kisele pavlake
- 1/2 **kašice** cimeta
- 3 žumanca

Za posipanje:

- 4 **kašike** prah šecera

Priprema

Uzeti 3 kore, premazati svaku uljem, na trecu koru ravnomerno rasporediti mlevene orahe i borovnice koje ste predhodno stavili šecer. Zatim posuti prezle, vanil šecer i saviti u savijacu. Tako napraviti 3 štrudle i peci na 180 stepeni oko 40 minuta. Potom svaku štrudlu premazati mešavinom pavlake, žumanaca i cimeta. Zatim vratiti u rernu da se zapece nekih 15 minuta. Pre služenja posuti prah šecerom.

Savet