

Pita sa makom jabukama i višnjama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12** kom tankih kora za pitu
- **200** gmlevenog maka sa dodacima
- za štrudle i kolace (Unijapak)
- **300** gvišanja bez koštice
- **800** gkiselkastih jabuka
- malocimeta u prahu
- ili mešavine zacina Pita od jabuka *Kotanyi*
- malokristal šecera
- maloulja (za prskanje kora)
- maloprezli
- malošecera u prahu
- (za posipanje pecenih pita)

Priprema

Potrebne namirnice za izradu 1 komada pite.

Priprema nadeva: Višnje bez koštica podeliti u 4 posudica po 75 g. U posebnih 4 posudica izmeriti mleveni mak po 50 g u svaku posudicu. Maku dodati malo cimeta u prahu ili mešavine zacina. Pita od jabuka "Kotanyi" Takoe dodati 1 kašiku kristal šecera u svaku posudu sa makom i dobro promešajte. Jabuke oljuštiti i na rende izrendati na listice. Ako koristite smrznute višnje, stavite ih u cedilo da se odlede i ocede. Rernu zagrejte na 180 C. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 37x22,5 cm premažite margarinom, dno i stranice i obložite papirom za pecenje. Prionite izradi pita: Prvu koru premažite sa malo ulja, na nju položite drugu koru, koju takoe premažite sa malo ulja, pa zatim stavite trecu koru, koju takoe premažete sa malo ulja. Na nju rasporedite mak sa zacinom i kristal šecerom iz jedne posudice i to po cijeloj kori, samo ne po rubovima. Na mak ravnomerno rasporedite

1/4 izrendanih jabuka na listice. Na kraju rasporedite polovine višanja ravnomerno. Na kraju posipajte ravnomerno po celom testu 1 šaku prezli. Dva krajnja kraja testa uvijte na unutašnju stranu i sve skupa uvijte (na taj nacin vam nece u toku pecenja iscureti nadev). Uvijenu pitu odložiti u tepsijsu na papir za pecenje. Isto ponovite s ostalim korama - od 12 kora dobicete 4 pita. Pite premažite sa malo ulja. Staviti u zagrejanu rernu i pecite oko 45 minuta. Nakon isteka 20 minuta pitu izvadite iz rerne i premažite sa malo toplog mleka, tako ce korica biti mekša i nece se onako hrskavo lomiti, kao što cesto biva kod ovih kupovnih kora. Vratite u rernu da se pite do kraja ispeku. Pecene pite zajedno sa papirom za pecenje izvuci iz tepsijske (laganim podizanjem tepsijske) na ravnu površinu i pomocu lopatice preneti pite na tacnu za posluživanje, koja je posuta prezlama (da se pite ne bi odozdo lepile).

Pite pokriti sa vlažnom krpom i pustiti da se ohlade (na taj nacin se prilikom secenja testo nece trusiti). Ohlaene pite režite na parcad i pospite šećerom u prahu

Savet

Eksperiment sa pitom sa višnjama je uspio i toliko nam se dopala pita da sam odluila da veoma brzo ponovo radim dok ima svežih višanja. Sada sam odluila da napravim 5 kom. pita. Kako znam iz iskustva da tanke kore proizvoaa „Mara“ emaju 15 kora za pitu u 500 gr. kupila sam 2 paketa kora za pitu i odmah smišljala koju u pitu raditi od ostatka kora. Na pijaci je suprug kupio 1,5 kg višanja, te nakon vaenja koštica i uklanjanja peteljki dobili smo 1,3 kg višanja. I odluila sam se za pitu sa višnjama 5 pita i pitu sa makom, jabukama i višnjama 4 pite. Ujedno sam мало и променила систем rada pite sa višnjama da bude jednostavnije i zato objavljujem i taj malo izmenjen moj recept. Rezultat isti, a postupak i raspoređivanje nadeva po testu lakše. Prvo dajem recept za pitu sa makom, jabukama i višnjama