

upava pita s trešnjama, malinama i kupinama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **120 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **1** jaje
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 prstohvat** soli

Za filovanje:

- **400 g** mešano trešnje, maline, kupine
- **1/2** korice limuna
- **1 kesica** vanilin šećera

Priprema

U ciniju staviti brašno, dodati prašak za pecivo, šećer u prahu, so i sve dobro izmešati. Umutiti viljuškom jaje, iseckati margarin i sve dodati u brašno. Umesiti testo, pokriti ga folijom i ostaviti na 30 minuta u frižider.

Podeliti testo na dva jednaka dela. U okrugli kalup promera 22 cm staviti pek papir, pa rukama izmrviti polovinu testa da se pokrije dno kalupa. Poslagati voće (trešnja, malina, kupina) i narendati preko korice od limuna. Posuti vanilin šećerom. Opet izmrviti drugi deo testa i po njemu poslagati po želji polovine trešanja. Peci na 170 C oko 35-40 minuta

Ohlaen kolac posuti prah šecerom.

Savet