

Pita sa grizom i višnjama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **4**jaja
- **3** cašešecer
- **1** cašaulje
- **1** cašagriz
- **1** cašajogurt
- 2vanil šecer
- 1prašak za pecivo
- **500** gvišnje
- **500** gkore za pitu

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, u to dodati ulje, jogurt, griz, vanil šecer i prašak za pecivo. Sve dobro umutiti, pa filovati po tri kore. Na trecoj na ivici poredjati višnje pa uviti u rolat. Tako sve dok ima kora i fila. Svaki rolat premazati sa 1 kašikom fila. Peci u zagrejanoj rerni na 250 stepeni, 20 minuta. Ohladiti i služiti.

Savet