

Socna savijaca



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za pitu:

- **500 g** kora za pitu
- **1 kg** višanja
- **10 kašika** griza
- **10 kašika** mlevenih oraha
- **25 kašika** šecera
- **maloulja**

Za posipanje:

- **po potrebi** šecera u prahu

Priprema

Pakovanje kora podelita na 5 delova i napravite pet savijaca. Svaku koru poprskajte uljem, a na poslednju rasporedite oceene višnje po celoj površini, preko pospite pet kašika šecera i po dve kašike griza i mlevenih oraha.

Uvijte u rolat.

Složite u podmazan pleh i sve premažite uljem.

Pitu stavite u hladnu rernu i tek onda ukljucite na 180 stepeni. Pecite oko 30 minuta, dok pita ne dobije lepu

rumenu boju.

Pre služenja isecite i pospite šećerom u prahu.

Savet