

## ***Pita sa višnjama***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za pitu:**

- **500 g**kora za pitu
- **1 kg**višnja
- 3jajeta
- 1 jogurt
- **1 jogurtska** cašašecera
- **1 jogurtska** cašaulja
- **4 kašike**brašna
- 1prašak za pecivo
- **4 kašike**griz

### **Priprema**

Umutiti 3 jaja sa 1 kašom šecera dodati jogurt, ulje, 4 kašike brašna i pecivo.

Kore podeliti na 4 dela po 4 do 5 kore u zavisnosti od pakovanja. Svaku koru premazati filom, a na zadnju nabacati višnje i posoliti 1 kašikom griza.

Uviti u rolat i reati u podmazan pleh sva 4 rolata. Gotove rolate premazati sa malo fila.

Peci na 180C oko 30 minuta.

Gotovu pitu seci na komade i posuti prah šecerom. PRIJATNO!

**Savet**