

Ukusna pita sa višnjama



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **pakovanje** kora za pitu
- 400 g višanja
- 150 g šećera
- 100 ml ulja
- 1 kašika brašna
- 1 kašika šećera
- 400 ml vode (za šerbet)

Priprema

Očistiti višnje od koštica.

Podeliti kore. Svaku koru poprskati uljem i šećerom.

Uzeti u šaku višnje i rasporediti ih po obodu kora (kao na slici). Na svaku trecu koru.

Umutiti jaja sa 1 kašikom šećera i 1 kašikom brašna.

Uz višnje staviti i nadev.

Ostatkom nadeva preliti rolate od pite.

Skuvati šerbet.

Rolate od pite staviti da se peku. Kada su rolati gotovi preliti ih šerbetom. Iseci rolate na parcice i uživati u degustaciji istih. Prijatno.

Savet

Pita rolat..Najtoplije preporuujem...