

Rolat pita sa višnjama



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora** za pitu
- **600 g**višanja
- **po potrebi**šecera
- **po potrebi**prezle
- **100 ml**ulja
- **100 ml**vode

Za posipanje:

- **po potrebi**šecer u prahu

Priprema

Staviti da prokljuca 100 ml vode i 100 ml ulja. Dok se to kuva, odvojiti iz pakovanja tri puta po 6 kora i ostaviti sa strane (može i 4 puta po 4 kore, mi volimo kada je malo "deblja". :)). Uzeti prvu grupu kora. Svaku koru premazati smesom od ulja i vode, sem poslednje. Nju ne premazivati, vec redom stavlјati oko 3 kašike prezli, 5 kašika šecera (i ovo zavisi da li volite slae), i nakon toga poreati blago oceene višnje. Bocne strane malo preklopiti da ne bi fil curio sa strane, i uviti u rolat. Tek kada budete pri kraju sa pripremom, tek onda uklјucite rernu na 200 stepeni. Premazati rolate uljem i peci dok lepo ne porumeni. Kada bude gotova, poprskati malo vodom i prekriti krpom. Pre služenja posuti šecerom u prahu. Prijatno!

Savet

Slikala sam je im sam je izvadila iz rerne, zato što bih verovatno kasnije zaboravila-ako bi išta ostalo.. :)))