

Višnjara i bundevara



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za pitu:

- **500 g** kora za pitu
- **500 g** višanja

Za fil:

- 2 jajeta
- 2 dl jogurta
- 1 mala šoljica (za kafu) ulja
- 1 mala šoljica (za kafu) griza
- 2 male šoljice (za kafu) šećera
- 1 kesica praška za pecivo

Priprema

Sastojke za fil sjediniti mikserom (malo fila ostaviti za premazivanje rolata).

Kore podeliti na 4 grupe, u svaku grupu idu po 3 kore (ako su deblje stavljati po 2 kore). Uzeti prvu grupu kora, pa prvu koru premazati filom, staviti drugu koru, takoe je premazati filom, zatim staviti trecu koru, premazati je filom i posuti višnjama.

Zaviti u rolat i staviti u podmazan pleh. Isti postupak ponoviti i sa preostalim korama.

Rolate poreane u plehu premazati sa malo fila i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Isti postupak je i za bundevaru, samo što se umesto višanja 1 kg izrendane bundeve.

Visnjara.

Bundevara.

Savet