

# **Socna pita sa višnjama**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3jajeta**
- **1,5 cašašecera**
- **1,5 cašagriza**
- **1 cašaulja**
- **1 cašajogurta**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1 pakovanjekora za pitu**
- **po potrebivišnje**
- **2 caševode**
- **2 cašešecera**

## **Priprema**

Pripremite fil za premazivanje kora umutiti - jaja, šecer, griz, ulje, jogurt i prašak za pecivo.

U zavisnosti koliko kora ima toliko cete imati rolata. Meni uglavnom ispadne 4 rolata. Odvojite po 4 kore ili po 5 za jedan rolat - pa na svaku koru namazati fil i na zadnju isto fil pa višnje. Urolati. (višnje stavljate po želji od 300 g do 500 g koliko volite) Peci na 200C.

Kada lepo porumeni. Ostaviti da se rolati ohlade. Kada se ohlade napraviti preliv od: 2 caše vode i 2 caše šecera kuvati šerbet. Preliti preko rolati.

## **Savet**

Ukoliko nemate griz - možete i obino brašno da stavite. Ukoliko zahvali prašak za pecivo- stavite sodu bikarbonu.