

Carska pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za premaz:

- **1**jaje
- **200** mljogurta
- **100** mlulja
- **100** mlkisele vode
- **100** gšecera
- **150** ggriza
- **1** kesicaprška za pecivo

Za šerbet:

- **500** mlvode
- **200** gšecera

Još:

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **1 kgvišanja**

Priprema

U vanglicu sipati jaje, ulje, jogurt, kiselu vodu, griz i prašak za pecivo. Dobro izmešati. Uzeti koru pa staviti 3 kašike preliva razmazati pa staviti drugu koru i opet na nju staviti 3 kašike preliva potom staviti višnje na pocetak duž cele kore, podsaviti krajeve i urolati pitu. Tako uraditi sa ostatkom kora, preliva i višanja. Staviti pite u podmazan pleh peci na 200°C dok ne porumene.

Sipati vodu i šecer i staviti da se kuva. Kad projuva šerbet kuvati 5 minuta. Vrucu pitu preliti vrucim šerbetom. Ostaviti pitu da upije šerbet i dobro da se ohladi.

Savet

Nama omiljena pita.