

Pita sa višnjama i lešnikom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora** za pitu i baklavu
- **500 gocišcenih višanja**
- **150 gseckanih lešnika**
- **300 gšecera**
- **1/2 kafene šoljeulja**

Priprema

Koristiti po 3 kore za jednu rolnu pite (trebalo bi da od jednog pakovanja izadje 5 rolni). Svaku koru cetkicom premazati uljem.

Svaku koru premazati pored ulja, šecerom i lešnicima.

Na trecu koru rasporediti višnje.

Kore sa strane podviti tako da ne iscure fil.

Reati u pleh.

Sve rolne premazati još jednom sa po malo ulja po površini.

Peci pitu na 200 C 30 minuta dok ne dobije zlatno braon boju. Izvaditi iz rerne i tako vruću je poprskati kašikom zaslaenom vodom. Ostaviti da se ohladi i služiti kao dezert. Mada je jednako ukusna i kao vruća. Prijatno.

Savet