

Pita od višanja i griza



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za pitu:

- **5 dl** mlijeka
- **150 g** griza
- **250 g** šecera
- **2** kompota višanja
- **1** jaje
- **2-3** vanilin šecera
- **1 paket** lisnatoga tjest

Priprema

Skuhati mlijeko s grizom i šecerom. Kada se zgusne, ostaviti da se ohladi, a potom dodati jaje i lagano promješati. Uzeti lisnato tjesto i razvaljati na jednake djelove.

Na lisnato tjesto staviti griz, ocijeene višnje, posuti sa malo vanilin šecera i zarolati. Postupak ponoviti dok ima sastojaka.

Staviti pitu u podmazan lim i peci oko 25 minuta u pecnicina na 200 stupnjeva, dok ne porumeni. Narezane komade posipati vanilin šecerom, a može i šecerom u prahu.

Savet