Pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pitu:

- **500 g**kora za pitu
- **1 kg**višnja
- **3**jajeta
- **1** jogurt
- **1 jogurtska čaša**šecera
- **1 jogurtska čaša**ulja
- **4 kašike**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **4 kašike**griz

Priprema

Umutiti 3 jaja sa 1 čašom šecera dodati jogurt, ulje, 4 kašike brašna i pecivo.

Kore podeliti na 4 dela po 4 do 5 kore u zavisnosti od pakovanja. Svaku koru premazati filom, a na zadnju nabacati višnje i posoliti 1 kašikom griza.

Uviti u rolat i reati u podmazan pleh sva 4 rolata. Gotove rolate premazati sa malo fila.

Peci na 180C oko 30 minuta.

Gotovu pitu seci na komade i posuti prah šecerom. PRIJATNO!

Savet