

Socna pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** višanja
- 2 jajeta
- **1 dl** ulja
- **1 dl** jogurta
- **2 kašike** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **500 g** kore za pitu

Za preliv:

- **500 g** šecera
- **4 dl** vode
- **1 kesica** vanilin šecera

Priprema

Umutiti jaja, pa dodati ulje, jogurt i pecivo pomešano sa brašnom.

Kore iseci na pola.

Svaku polovinu premazati sa filom (2 pune kašike fila).

Zatim preklopiti namazanu polovinu kore, pa i na nju staviti punu kašiku fila i poreati višnje (2 kašike).

Uvijati koru sa višnjama u trokut (trougao).

Svaki trokut reati u nauljen pleh.

Peci pitu na 180 C 30 minuta, (zavisi od rerne).

Ispecenu pitu preliteri preliterom i ostaviti je da upije preliter.

Savet

Pita je veoma sona slina je baklavi ,ali je mnogo ukusnija.