

Pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **600 g**ocišćenih višanja
- **250 g**šecera
- **2 kašike**gustina
- **50 ml**ulja
- **100 ml**vode ili kisele vode
- prah šecer

Priprema

Šecer i višnje staviti u šerpu i kuvati 3 minuta od kad pocne da vri.

Staviti gustin razmucen sa malo vode i mešati da se fil zgusne.

Ulje i vodu pomešati. Odvojiti po 3 kore za jedan rolat. Na prvu koru staviti dve, a na drugu jednu kašiku mešavine ulja i vode. Na trecu koru staviti fil, na pola kore, i sa te strane uvijati rolat.

Rolate staviti u pleh namazan uljem ili obložen papirom za pecenje. Premazati ih mešavinom ulja i vode.

Peci 30-40 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Ohlaene rolate iseci i posuti prah šecerom. Prijatno!

Savet