Ukusna pita sa višnjama



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** jajeta
- **1 pakovanje**kora za pitu
- **400 g**višanja
- **150 g**šecera
- **100 ml**ulja
- **1 kašika**brašna
- **1 kašika**šecera
- **400 ml** vode (za šerbet)

Priprema

Ocistiti višnje od koštica.

Podeliti kore. Svaku koru poprskati uljem i šecerom.

Uzeti u šaku višnje i rasporediti ih po obodu kora (kao na slici). Na svaku trecu koru.

Umutiti jaja sa 1 kašikom šecera i 1 kašikom brašna.

Uz višnje staviti i nadev.

Ostatkom nadeva preliti rolate od pite.

Skuvati šerbet.

Rolate od pite staviti da se peku. Kada su rolati gotovi preliti ih šerbetom. Iseci rolate na parcice i uživati u degustaciji istih. Prijatno.

Savet

Pita rolat..Najtoplije preporuujem...