Višnjara i bundevara



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za pitu:

- **500 g**kora za pitu
- **500 g**višanja

Za fil:

- **2**jajeta
- **2 dl**jogurta
- **1 mala šoljica (za kafu)**ulja
- **1 mala šoljica (za kafu)**griza
- **2 male šoljice (za kafu)**šecera
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

Sastojke za fil sjediniti mikserom (malo fila ostaviti za premazivanje rolata).

Kore podeliti na 4 grupe, u svaku grupu idu po 3 kore (ako su deblje stavljati po 2 kore). Uzeti prvu grupu kora, pa prvu koru premazati filom, staviti drugu koru, takoe je premazati filom, zatim staviti trecu koru, premazati je filom i posuti višnjama.

Zaviti u rolat i staviti u podmazan pleh. Isti postupak ponoviti i sa preostalim korama.

Rolate poreane u plehu premazati sa malo fila i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Isti postupak je i za bundevaru, samo što se umesto višanja 1 kg izrendane bundeve.

Visnjara.

Bundevara.

Savet