

Pita sa višnjama i plazmom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **500-600 g**ociščenih višanja
- **200 g**šecera
- **150 g**mlevenog plazma keksa

I još:

- **100 ml**mineralne vode
- **50 ml**ulja
- prah šefer

Priprema

Višnje ocistiti. Ulje i vodu pomešati. Odvojiti po 3 kore za jedan rolat, a onda i šefer i plazmu podelite tako da imate istu kolicinu za sve rolate.

Na prvu koru staviti dve, a na drugu jednu kašiku mešavine ulja i vode, premazati. Trecu koru posuti plazmom, staviti višnje, šefer, pa preko još malo plazme.

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

Peci oko 30 minuta u rerni zagrejanoj na 180 stepeni. Pecene rolate isprskati vodom i pokriti pleh pamucnom salvetom da se malo prohlade.

Ohlaene rolate iseci i posuti prah šecerom. Prijatno!

Savet