

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** očišćenih višanja
- **200 g** šećera
- **150 g** mlevenog plazma keksa

I još:

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

Priprema

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

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

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

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

Ohla?ene rolate iseci i posuti prah ?ecerom. Prijatno!

Savet