

Lažna štrudla sa višnjama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **1 kg**ocišćenih višanja
- 5jaja
- **1** **čaša (od jogurta)**šecera
- **1** **čaš**aulja
- **1** **čaš**ajogurta
- **3** **čaš**ebrašna
- **1** **kesi**capraška za pecivo
- **1** **kaš**icicacimet
- **1** **čaš**ašecera za fil

Priprema

Pomešati višnje, šećer i cimet. Kore odvojiti po 3 kom. Jaja i šećer umutiti mikserom pa dodati ulje, jogurt i brašno pomešano sa pecivom sve sjediniti. Mazati svaku koru sa po 4-5 kašike smese, a fil stavljati na jednom kraju i polako rolati da ne iscure smesa. Ponavljati postupak dok se ne utroše sve kore. Premazati odozgo svaki rolat sa smesom i peći na 180 C oko 30 minuta. Kad se prohladi (ako možete da sačekate) seci.

Savet