

Socna pita od višanja



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **9** tankih kora (za baklave)
- **9 kašika** šećera
- **6 kašika** griza
- ulje, voda
- **700 g** višanja
- **200 g** grendanih jabuka

Priprema

Reanje: Koru posuti sa malo ulja i naprskati vodom, posuti 1 kašikom šećera, postupak ponoviti i sa drugom i trecim korom (trecu koru nisam prskala vodom). Uzeti trecinu voca pa rasporedite uz rub, posuti po vocu 2 kašike griza, zatim smotati u rolat.

Sve isto odradite i sa preostalih 6 kora. Dakle dobićete 3 rolata. Reati ih u podmazan pleh. Pitu lagano premažite mešavinom ulja i vode (pre pecenja).

Ubaciti pitu u zagrejanu rernu na 200 C i peci dok ne porumeni.

Savet

Kada se pita prohladi, isei na parie, posuti prah šeerom i uživati :)