

## ***Pita sa višnjama (10)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za pite
- **600** gšecera
- **1 kesicavanilin** šecera
- **500** gvišanja
- **po potrebi**ulja

### **Priprema**

Višnje ocistiti i u njih dodati vanilin šecer pa promešati. Prvu koru poprskati sa malo ulja, staviti drugu koru pa posuti malo šecera po njoj, zatim preko staviti trecu i poreati višnje. Preko višanja posuti još šecera pa urolati i staviti u podmazan pleh. Postupak ponavljati. Trebalo bi da dobijete pet urolanih pita. Premazati ih sa uljem i peci u rerni na 220 stepeni dok ne porumene.

### **Savet**

Po meni najjednostavniji recept za pitu sa višnjama, a i najukusniji. :) Prijatno. :)