

Pita od rezanaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **500** gvišnja

Fil:

- **3**jajeta
- **200** gšecera
- **2**vanilin šecera
- **1** kašikacimeta
- **3** kašikemlevenog keksa
- **1** kesicapraška za pecivo
- **4** dljogurta
- **1** dlulja

Priprema

Kore zajedno uviti u rolat i oštirim nožem iseci poprecno na rezance. Polovinu rezanaca od kora staviti u tepsiju obloženu papirom za pečenje.

Umutiti jaja sa 100 gr šecera i jednom vanilom. Dodati ulje, jogurt i prašak za pecivo, te sve još jednom izmiksati. Polovinu smese preliteri preko rezanaca. Odozgo rasporediti ocišcene višnje, pa ih posuti preostalim šecerom, vanilom i, cimetom i mlevenim keksom.

Zatim ih prekriti drugom polovinom rezanaca. Drugom polovinom smese preliteri pitu i sacekati malo da upije.

Peci u rerni zagrejanjoj na 180 stepeni dok ne porumeni.

Savet