

## *Socna pita sa višnjama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 1,5 **caša**šecera
- 1,5 **caša**griza
- 1 **caš**aulja
- 1 **caš**ajogurta
- 1 **kesic**praška za pecivo
- 1 **pakovanj**ekora za pitu
- **po potrebi**višnje
- 2 **caš**e vode
- 2 **caš**ešecera

### **Priprema**

Pripremite fil za premazivanje kora umutiti - jaja, šećer, griz, ulje, jogurt i prašak za pecivo.

U zavisnosti koliko kora ima toliko cete imati rolata. Meni uglavnom ispadne 4 rolata. Odvojite po 4 kore ili po 5 za jedan rolat - pa na svaku koru namazati fil i na zadnju isto fil pa višnje. Urolati. (višnje stavljate po želji od 300 g do 500 g koliko volite) Peci na 200C.

Kada lepo porumeni. Ostaviti da se rolati ohlade. Kada se ohlade napraviti preliv od: 2 caše vode i 2 caše šecera kuvati šerbet. Preliti preko rolata.

## **Savet**

Ukoliko nemate griz - možete i obi?no brašno da stavite. Ukoliko zahvali prašak za pecivo- stavite sodu bikarbonu.