

Carska pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za premaz:

- 1 jaje
- 200 ml jogurta
- 100 ml ulja
- 100 ml kisele vode
- 100 g šecera
- 150 g griza
- 1 kesica praška za pecivo

Za šerbet:

- 500 ml vode
- 200 g šecera

Još:

- **1 pakovanjek** kora za pitu
- **1 kg** višanja

Priprema

U vanglicu sipati jaje, ulje, jogurt, kiselu vodu, griz i prašak za pecivo. Dobro izmešati. Uzeti koru pa staviti 3 kašike preliiva razmazati pa staviti drugu koru i opet na nju staviti 3 kašike preliiva potom staviti višnje na pocetak duž cele kore, podsaviti krajeve i urolati pitu. Tako uraditi sa ostatkom kora, preliiva i višanja. Staviti pite u podmazan pleh peci na 200°C dok ne porumene.

Sipati vodu i šećer i staviti da se kuva. Kad projuva šerbet kuvati 5 minuta. Vrucu pitu preliiti vrucim šerbetom. Ostaviti pitu da upije šerbet i dobro da se ohladi.

Savet

Nama omiljena pita.