Lisnata pita sa višnjama



Sastojci

Testo:

- 2 šolje tople vode
- 1 šolja ulja
- malo soli
- malo šecera
- 7 šolja brašna
- 1 margarin

Fil:

- 2 šolje ocišcenih višanja
- 1 šolja šecera
- malo pšenicnog griza

Priprema

Pomešati toplu vodu, ulje, malo soli i šecera (najbolje u mikseru sa nastavcima za testo), i dodati brašno.

Na papiru za pecenje, razviti oklagijom tanko testo. Premazati rastopljenim margarinom i posle par minuta uviti u štrudlu. Staviti u frizider da se rashladi jedan sat.

Razviti testo, posuti ga ocedjenim višnjama i šecerom, i posuti grizom, da upije višak soka, ponovo uviti, staviti u pleh i peci 50 minuta u prethodno zagrejanoj pecnici na 170 stepeni.

Servirati hladno, svako parce posuti šecerom u prahu.

Napomena: Bez obzira na velicinu šolje, uvek koristiti istu šolju za merenje.