

Socna pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkupovnih kora

Za premazivanje kora:

- **500** gvišanja
- **2** jajeta
- **2** dlulja
- **2** dljogurta
- **4** kašikebrašna
- **1** kesica praška za peciva

Za preliv:

- **500** gšecera
- **4** dlvode
- **1** kesicavanilin šecera

Priprema

Umutiti jaja, pa dodati ulje, jogurt i pecivo pomešano sa brašnom. Kore iseci na pola. Svaku polovinu premazati sa filom (2 pune kašike fila). Zatim preklopiti namazanu polovinu kore, pa i na nju staviti punu kašiku fila i poređati višnje (2 kašike). Uvijati koru sa višnjama u trokut (trougao). Svaki trokut ređati u nauljen pleh. Pitu možete da uvijate i u rolnukao štrudlu po želji !!!! Peci pitu na 180 C 30 minuta, (zavisi od rerne). Ispecenu

pitu preliti prelivom i ostaviti je da upije preliv.

Savet