

Pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **700 g** višanja (ocišćenih)

Za fil:

- **3** jajeta
- **2** kašesecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **2** kašejogurta
- **1** kašaulja
- **1** kašapšenicnog griza
- **1** kesicapraška za pecivo

Priprema

Umutiti jaja, šecer i vanilin šecer. Dodati jogurt, ulje, griz i prašak za pecivo. Izmešati.

Kore podeliti na 3 dela, za 3 rolata. Ja sam imala po 6 komada za jedan rolat. Reati: prvu, drugu, četvrtu i petu koru premazati filom, a na trecu i šestu rasporediti višnje.

Urolati. Rolate poreati u pleh, podmazan ili obložen papirom za pecenje.

Premazati ih filom i ostaviti da odstoji desetak minuta.

Peci oko pola sata u rerni zagrejanj na 200C.

Ohlaene rolate iseci i posuti prah šecerom.

Uživajte u ukusu!

Savet