

Višnja-griz lisnata pita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** lisnatog testa
- **1/2 l** mleka
- **4 kašike** šecera
- **2** vanilin šecera
- **4 kašike** griza
- **450 g** višanja bez koštica
- **100 g** šecera
- **5 kašika** prezle
- **1** jaje
- **50 g** maslaca

Priprema

Lisnato testo odlediti i razviti na pobrašnjenoj podlozi. Polovinu staviti u podmazan pleh i kratko zapeci.

Mleko sa šecerom staviti da provri, zatim mu dodati griz i skuvati. U vruce umešati maslac. Sipati griz preko lisnatog testa.

Višnje prokuvati sa šecerom, ohladiti i procediti. Rasporediti preko griza i posuti prelama.

Preko višanja staviti drugu polovinu lisnatog testa. Premazati umucenim jajetom i zapeci na 180°C, da porumeni.

Savet

Naravno, osim višanja, može se koristiti i drugo voe, po želji.