

Posna pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **9 (oko 250 g)** tankih kora za pitu
- **15 kašaka** šecera
- **6 kašika** prezli
- **400 g** mrzlih višanja
- **100 ml** voda
- **100 ml** ulje
- Za posipanje:
- **po potrebi** šecer u prahu

Priprema

U ciniju uliti vodu, dodati ulje i izmešati. Uzeti jednu koru, premazati je mešavinom ulja i vode, posuti sa 2 kašike šecera...

...te staviti drugu koru pa i nju premazati mešavinom ulja i vode i posuti sa 2 kašike šecera. Prekriti trecom korom, premazati mešavinom ulja i vode i niz jedan kraj (kao na slici) rasporediti višnje.

Preko višanja rasporediti 2 kašike prezli...

...a preko prezli naneti 1 kašiku šecera...

...te uviti u rolat i staviti u pleh obložen pek-papirom.

Postupak ponoviti i sa preostalim materijalom (napraviti još dva rolata) te ih poreati u pleh...

...pa ih premazati mešavinom ulja i vode...

...i iseci ih na parcad željene velicine (zaseci kako bi se pita, kada se ispece, lakše sekla i tako neće pucati gornja kora).

Peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni 25 minuta. Gotovu pitu izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohladi.

Posuti šećerom u prahu...

...servirati te poslužiti.

Savet

Obavezno koristite mrzle višnje, ne odmrzavajte ih. Probajte, predivna pita. Prijatno.