

Pita sa višnjama i grizom (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **500 g** višanja
- **100 g** griza
- **5 kašika** šecera
- **2 dl** ulja
- **2 dl** vode
- šecera u prahu za posipanje

Priprema

Višnje ocistiti od koštica i ocediti od soka. Potom dodati, šecer i griz. Sve dobro promešati da se sastojci lepo sjedine. Vodu i ulje sastaviti pa sa ovom tecnošcu prskati svaku koru. Na jedan list kore poprskati ulje i vodu pa staviti drugu koru, opet poprskati, treća kora, poprskati i naneti pripremljen nadev od višanja. Urolati i reati u podmazani pleh. Rernu zagrejati na 220 stepeni i peci pitu dok ne porumeni. Pecenu pitu ohladiti, iseci na komade i posuti šecerom u prahu.

Savet