

Pita sa višnjama i burbon vanilom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** ggotovih kora
- **250** gšecera
- **600** gocišcenih višanja
- **4 kašike**griza
- **4 kesice**burbon vanile
- **100 ml** kisele vode
- **70 ml** ulja
- **po potrebi**šecer u prahu

Priprema

Ako koristite višnje iz zamrzivaca, kad se odmznu ocediti višak soka, ali ostavite malo za prskanje kora. Kore podeliti za rolate:po 3 kora za 4 rolata. Pomešati kiselu vodu i ulje. Prvu i drugu koru premazati mešavinom kisele vode i ulja.

Na trecoj kori posuti malo soka od višanja, rasporediti višnje, posuti sa 4-5 kašike šecera, 1 kašikom griza i jednom kesicom burbon vanile.

Zamotati u rolat.

Rolate redjati u pleh obložen pek papirom.

Pre pečenja rolate premazati ostatkom mešavine kisele vode i ulja. Peci na 200 C oko 30 minuta.

Ostaviti da se malo prohlade. Iseci na parcad po ukusu posuti šećer u prahu i poslužiti. Prijatno!

Savet