

Pita sa višnjama (16)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Za nadev:

- **800 g** višanja
- **300 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **5 kašika** pšenicenog griza

Za premazivanje kora:

- **100 ml** ulje
- **50 ml** gazirana mineralna voda

I još:

- **500 g** tankih kora za pitu

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti višnje, dodati šećer, vanilin šećer, izneštati i ostaviti da odstoji desetak minuta (da se šećer otopi). Dodati pšenični griz i izmešati.

Gaziranu mineralnu vodu usuti u posudu, dodati ulje i izmešati. Uzeti jednu koru, premazati je mešavinom ulja i gazirane mineralne vode i tako reati ukupno 4 kore. I četvrtu premazati mešavinom ulja i gazirane mineralne vode. Po kori rasporediti nadev sa višnjama...

...te urolati.

Na isti način napraviti još dva rolata. Rolate poreati u uljem podmazan pleh. Sva tri rolata premazati uljem.

Peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni 40 minuta. Gotovu pitu izvaditi iz rerne, prekriti je čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi.

Pitu seci na parcad željene velicine, servirati i poslužiti.

Savet

Po želji, prohladenu i iseenu pitu možete posuti šećerom u prahu. Probajte, prijatno!