

Pita sa višnjama i grizom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora za pitu
- **300 g** višanja bez koštica
- **4 dl** mleka
- **5 kašika** mleka
- **1** vanilin šećer
- **5 kašika** griza
- **1 dl** ulja
- **po želji** prah šećera

Priprema

U jednu posudu sipajte mleko, šećer, vanilin šećer i stavite da provri. U provrelo mleko dodajte griz i kuvajte dok ne dobije dovoljnu gustinu (pazite da ne bude previše gust jer će se dodatno zgusnuti kada se bude ohladio). Sklonite i prohladite. Stavite koru na radnu površinu, premažite je uljem, stavite drugu koru i nju premažite uljem, stavite i treću koru pa i nju premažite uljem. Duž cele početne ivice složenih kora stavite oko 4 kašike griza, preko njega poreajte višnje, urolajte i stavite na uljem podmazan pleh. Ponovite postupak dok ne utrošite sav materijal. Odozgo urolane kore poprskajte uljem i pecite u rerni na 200 stepeni oko 20-25 minuta.

Pecenu i prohladenu pitu pospite prah šećerom, secite i poslužite.

Savet

Ukoliko volite da vam pita bude slaa, dodajte još šeera...