

Sipana pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** cašamlevenih oraha
- **1,5** cašašecera
- **2** cašebrašna
- **2** cašegriza
- **1**vanil šecer
- **1** kesicapraška za pecivo
- **700** gvišanja
- **1-1,5** cašesoka od višanja ili vode
- **150** gmargarina

Priprema

U jednu posudu pomešaj mlveni orah, šecer, brašno, griz, vanil šecer, prašak za pecivo. Višnje ocistite od koštica. Pleh srednje velicine podmažite margarinom, pa sipajte po dnu jednu trecinu suve mešavine. Preko rasporedite polovinu višanja. Poprskajte sa malo soka od višanja, pa preko rasporedite drugu trecinu suve mešavine, pa ostatak višanja.

Ponovo poprskajte sokom pa preko rasporedite i ostatak suve mešavine. Sve prelijte ostatkom soka i otopljenim margarinom pa pecite u rerni na 180-200 st. oko 50 minuta.

Pecenu pitu, ohladite, pospite prah šecerom, secite na željene kocke i poslužite.

Savet