Zavrzlame sa višnjama

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna
- **4 kašike**griza
- **1 kašika**šecera
- **20 g**kvasca
- **2 dl**mlakog mleka
- **1 dl**ulja

Za fil:

- **300 g**višanja
- **2 kašike**griza
- **2**vanilin šecera
- **5 kašika**šecera

Priprema

Testo: U mlako mleko dodati kvasac i šecer, promešati. Brašno pomešati sa grizom, dodati ulje, i kvasac, pa zamesiti testo. Prekriti i ostaviti na toplom da naraste. Fil: Višnje staviti u šerpu, dodati griz, šecer i vanilin šecer kuvati na tihoj vatri par minuta, zatim ostaviti da se ohladi. Nadošlo testo premesiti i rastanjiti. Jufku rastanjiti oklagijom u cetvrtasti oblik, na debljinu oko 2 mm. Višnje dobro ocediti i rasporediti po testu. Uzeti nož i testo seci na širinu oko dva centimetara. Testo motati u spiralu, višnje ce malo ispadati, ali nema veze rasporedite ih ponovi po testu. Peci u ugrejanoj rerni na 200°C oko 25 minuta odnosno dok lepo ne porumene. Peceno i prohlaeno pecivo posuti šecerom u prahu. Ja sam zavezlame posula sa limun šecerom u prahu i sokom od višanja koji je ostao kada sam ih ocedila.

Savet