

## *Pita sa višnjama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za pitu
- **500** gocišćenih višanja
- **5 kašik**apšenicnog griza ili mlevenog keksa

#### **Fil:**

- **3**jajeta
- **250 g**šecera
- **125 ml**ulja
- **200 ml**jogurta
- **1**prašak za pecivo
- **1** vanil šecer
- **4 kašike**pšenicnog griza

#### **i još:**

- prah šecer

### **Priprema**

Umutiti jaja i šecer, dodati jogurt, ulje, griz, prašak za pecivo i vanil šecer.

Kore podeliti, po 3 komada za jedan rolat. Redjati koru pa fil, 3 kore 2 reda fila. Na jedan kraj celom dužinom staviti višnje, posuti kašikom griza ili keksa i urolati.

Rolate porežati u pleh, podmazan ili obložen papirom za pecenje. Premazati ih preostalim filom i ostaviti da odstoji 10-ak minuta.

Peci oko pola sata u rerni zagrejanj na 200 stepeni.

Ohlažene rolate iseci i posuti prah šecerom.

Prijatno!

**Savet**