

## *Posna pita sa višnjama*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora
- **800** gvišanja
- **600** gšecera
- **400** mlkisele vode
- **1** šoljaulja
- **100** ggriza

### **Priprema**

Od pola kilograma kora ispadne nekih 6 rolata. Znaci po tri kore za jedan rolat. U jednu posudu umutimo kiselu vodu i ulje. Prvu koru namažemo tom smesom pa stavimo dve kašike šecera preko cele kore. Tako radimo i sa drugom i trecom korom. Na trecu koru na pocetku kore stavimo višnje, 2 kašike šecera i 3 kašike griza. Uvijemo u rolat. Tako radimo i sa ostalim korama. Odozgo poprskamo mešavinom kisele vode i ulja i malo šecera kako bi korica bila hrskava. Rolate pore?ati u pleh i peci. Prijatno.

### **Savet**