

## ***Rolat sa višnjama***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za pitu
- **500** gvišanja
- **1**jaje
- **1** šolja griza
- **1** šolja ulja
- **1** šolja kiselog mleka
- **2** šolje šećera
- **1** prašak za pecivo
- **1** kesica vanil-šećera
- **100** g cokolade

### **Priprema**

U odgovarajućoj posudi sjediniti griz, ulje, kiselo mleko, šećer, jaje, vanil-šećer i prašak za pecivo. Kore filovati sledećim redosledom: kora, fil, kora, fil, kora, višnje. Potom filovane kore uviti u rolat i staviti u podmazani pleh. Postupak ponoviti dok se ne utroši pripremljeni materijal. Rolat preliti uljem i peći u zagrejanom rebrni na 180 stepeni. Pecene polate preliti istopljenom cokoladom.

### **Savet**