

Domaca pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora
- **1 kg** jabuka
- ulje
- šećer
- cimet

Priprema

Oljuštiti jabuke i izrendati. U izrendane jabuke dodati kesicu cimeta i 6 kašike šecera. Poreati tri kore jednu na drugu, izmeu svake staviti po malo ulja. Na trecu koru staviti rendane jabuke i zaviti koru u rolat. Postupak ponavljati dok se ne istroše sve jabuke. Premazati pitu sa uljem ili narendati margarin i staviti u zagrejanu rernu i peci na 200 stepeni. Pitu iseci na kockice i posuti šećerom u prahu.

Savet