

Pita sa jabukama (9)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pitu:

- **500 g**kora za pitu
- **1 kg**jabuka
- šećer
- **1 kesica**vanilin šecera
- cimet

Za fil:

- **4**jajeta
- **2** cašešecera
- **2** cašegriza
- **1** cašaulja
- **1** cašajogurta
- **1**prašak za pecivo
- **2**vanilin šecera

Priprema

Sastojke za fil umutiti mikserom.

Jabuke oguliti, izrendati i po želji staviti šecera, cimeta i 1 kesicu vanilin šecera.

Uzeti jednu koru za pitu, premazati sa dve kašike fila, pa staviti drugu koru, premazati sa filom, pa treca kora

premazana sa 2 kašike fila.

Na jedan kraj kora staviti rendane jabuke. Tada sve uviti u rolat i staviti u pleh za pecenje.

Sa svim ostalim korama i filom uraditi isto. Izadje 6 rolata. Složenu pitu peci na 180 stepeni dok ne dobije zlatno-žutu boju.

Pecenu pitu posuti šecerom u prahu. Ohladjenu pitu iseci.

Savet