

Pita sa jabukama i pekmezom od šljiva



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12 tanjih kora za pitu
- 1 kg jabuka
- 200 g pekmeza od šljiva
- 100 g mlevenih oraha
- 120 g margarina
- 4 kašike prezle
- 2 kašike šecera
- 1 kesica vanilinog šecera

Sirup:

- 1 šolja šecera (šolja od 200ml)
- 1,5 šolje vode
- 50 ml ruma

Priprema

Jabuke ocistiti i izrendati. Dobro ocediti pa dodati šecer, vanilin šecer i pekmez. Izmešati.

Orahe samleti, a margarin rastopiti.

Uzeti jednu koru i poprskati je margarinom. Prekriti drugom korom koju takođe poprskamo margarinom kao i treću koru. Preko treće kore (koju smo poprskali margarinom), posuti jednu kašiku prezli. Na jednom kraju

kora, staviti fil od jabuka i pekmeza pa posuti orasima. Uviti u rolat. Tako napraviti još 3 rolata. Rolate poreati u pleh iseci na velicinu po želji, premazati sa rastopljenim margarinom i staviti da se pece u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Sirup: U manju šerpicu staviti šećer, vodu i rum. Staviti da proključa. Od momenta ključanja kuvati 10 minuta. Ostaviti da se sirup prohladi. Pecenu pitu izvaditi, preliti prohladenim sirupom, potpuno ohladiti pa poslužiti.

Savet