

Pita sa jabukama (11)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu
- **1,5 kg** jabuka
- malocimeta
- malogriza
- maloulja
- malošecera

Priprema

Jabuke ocistiti i izrendati. Uzimati po 3 kore. Svaku koru poprskati sa malo ulja i posuti sa malo šecera (na primer pola supene kašike), na trecu koru staviti na pocetku rendane jabuke malo ih poprskati sa uljem, posuti sa malo cimeta, jednom kašikom griza i 2 pune kašike šecera. Ako su jabuke jako kisele onda pospite sa 3 kašike šecera. Uviti u jufku i staviti u podmazan pleh. Tako redom dok se ne utroše sve kore i jabuke. Jufke odozgo premazati uljem i staviti u prethodno dobro zagrejanu rernu, pa je smanjiti na 220/200 c. Peci dok ne porumeni.

Savet