Pita sa jabukama i šljivama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**kora za pitu
- **1/2 kg**nakiselih jabuka
- **1/2 kg**svežih šljiva
- **200 g**šecera
- **150 g**griza
- **1 dl**ulja
- **po ukusu**cimeta
- **po ukusu**mlevenog karanfilica

Priprema

Jabuke oljuštite, narendajte i pomešajte sa polovinom kolicine šecera i cimetom. Šljive sitno naseckajte i pomešajte karanfilicem i ostatkom šecera.

Stavite koru, premažite je uljem, preko nje drugu koru, koju takoe premažete uljem. Na jedan kraj stavite jabuke, pospite ih grizom i samo jednom uvijte.

Zatim stavite red šljiva, pospite ih grizom, pa koru uvijte do kraja u rolat i stavite je u podmazan pleh. Postupak ponavljajte, dok ne utrošite sav materijal. Poreane kore premažite uljem i preostalim sokom od jabuka i šljiva.

Stavite pitu da se pece, oko pola sata na 180 C, odnosno, dok ne porumeni. Ispecenu pitu isecite na komade i po želji pospite šecerom u prahu.

Savet