

# Zimska pita sa jabukama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih kora za pitu
- **1 kg** nakiselih jabuka
- **2 kesice** cimeta
- griz
- ulje
- šećer u prahu
- šećer
- vanilin šećer

## Priprema

U šerpici skuvajte šoljicu ulja i šoljicu vode, samo dok provri, pa sklonite sa vatre i ostavite da se hlađi. Jabuke narendajte na krupno rende, pa dodajte 1 vanilin šećer i 2 kašike šecera.

Uzimajte po 2 kore, ili 3, po vašem ukusu, i secite ih tako da dobijete 3 vece ili 4 manje trake, zavisi kolike trouglice želite. Obe kore namazati premazom od ulja i vode, i na kraj kore staviti (isceene, ali ne potpuno, da ostane malo soka) jabuke, ako je veci trougao 2 kašike, za manji jednu. Preko jabuka stavite pola do jedne kašice griza i cimeta po želji. Koru zamotavate u trouglje.

Zamotane trouglje reate u pleh i pred samou pecenje premazujete mešavinom ulja i vode. Pecite ih na 200 stepeni, dok ne porumene.

Kada su pitice gotove, u malo provrele vode dodajte 2 kašike šecera i napravite sirup kojim cete premazati pitice. Pokrijte i ostavite da se hlađi. Služite sa prah šecerom kao na slici. Prijatno!

### **Savet**