Pita sa orasima i jabukama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za pitu
- **1/2 kg**jabuka
- **300 g**mlevenih oraha
- **200 g**šecera
- **100 ml**ulja
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

Jabuke oljuštiti i narendati. Pomešati sa šecerom i mlevenim orasima. Dodati vanilin šecer.

Koru premazati uljem.

U tankom sloju staviti smesu.

Uviti na sledeci nacin: Bocne strane kore saviti prema sredini i sa donje strane uvijati.

Pleh obložiti papirom za pecenje i nareati pitu. Peci u rerni na 200 C pola sata. Prijatno..

Savet