Prevrnuta pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jabuka
- **100 g**prezli
- **3 kašike**vode
- **10 kašika**oštrog brašna
- **20 kašika**kristal šecera
- **3**belanceta
- **100 g**šecera u prahu
- **2 kašike**masti

Priprema

Pleh srednje velicine podmazati mašcu i posuti prezlama. Jabuke oljuštiti, izrendati i pomešati sa 5 kašika kristal šecera. Staviti ih preko prezli. Umutiti belanca sa tri kašike vode, dodati deset kašika šecera i oštro brašno. Pomešati dobro i naliti preko jabuka. Peci u rerni na 180 stepeni. Kad se ispece, prevrnuti pitu i posuti šecerom u prahu.

Savet