

Mirisna pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5-6jabuka**
- **1 pakovanje kora za pitu**
- **oko 200 gšecera**
- **1 kesicacimeta**
- **oko 100 mlulja**
- **50 gšecera u prahu**

Priprema

Jabuke oljuštiti i izrendati na krupno rende. Odvojiti po 4 kore za svaki prut. Prvu i trecu koru posuti sa malo ulja i šecerom (1 kašika). Na cetvrtu koru rasporediti jabuke na ivici, posuti cimet preko njih, šecer i ulje. Saviti krajeve i uviti. Tako dok se ne utoši materijal.

Poreati u pleh obložen pek papirom i iseci. Posuti malo ulja. Peci na 220 C, kada porumeni smanjiti na 180 i peci oko 15 minuta. Kada je pita gotova, prekriti je folijom i krpom. Ostaviti da se prohladi i omeša.

Servirati i posuti šecerom u prahu.

Savet