

## Vocna pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Za 1 rolat:

- 3kore za pitu
- 1 **vec**jabuka
- 3suve kajsije
- 3suve šljive
- 2 **kaš**ikeseckanih oraha
- 1 **kaš**icicacimeta
- 1 **mala šolj**akisele vode
- **maloulja**
- 1 **kaš**ikalimunovog soka

## Priprema

Jabuku ocistiti i narendati u ciniju. Dodati cimet i malo limunovog soka. Izmešati. Dodati seckane suve šljive i kajsije a zatim i orahe pa sve izmešati i sjediniti.

Uzeti prvu koru, poprskati sa 2 kašike kisele vode, staviti drugu koru pa isto poprskati, pa staviti trecu i poprskati. Fil naneti obilno do polovine kore. Saviti krace strane pa uviti u rolat i staviti u tepsiju obloženu bek papirom. Rolat vrhom noža bocnuti na par mesta pa preliteri preostalom kiselom vodom u koju smo dodali kašiku ulja. Peci oko 25 minuta u zagrejanj rerni na 200 stepeni.

## Savet

Jabuke su bile slatke, suvo voe je slatko tako da šeer nisam dodavala. Ko voli slae može da doda. Pita je mekana

i prekusna, a miris u kui divan. :) Postupak je za jedan rolat, ali svakako se ne isplati praviti ovakvu pitu samo jedan rolat. :) Postupak ponoviti i sa ostalim korama. Peena se može posuti i prah šećerom. :) Prijatno :)