

## *Pita sa jabukama i plazmom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **12** kora za pitu
- **500 g** kiselih jabuka
- **200 g** šecera
- **2 kesice** vanil šecera
- **150 g** mlevene plazme
- **malocimeta**
- **50 ml** ulja
- **100 ml** kisele vode

### **Priprema**

Jabuke izrendati, dodati šecer, vanil šecer i cimet. Posebno pomešati vodu i ulje. Odvojiti po 3 kore za 4 rolata.

Na prvu koru staviti dve, a na drugu koru jednu kašiku mešavine ulja i vode. Treću koru posuti plazmom, staviti 3-4 kašike fila od jabuka pa preko još malo plazme. Uviti rolate i porežati ih u pleh obložen papirom za pečenje. Rolate premazati mešavinom ulja i vode.

Peci 20 minuta u rerni zagrejanom na 200 stepeni. Ohlađene rolate iseci i po želji posuti šecerom u prahu. Prijatno!

### **Savet**