

Pita sa jabukama (16)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **1** šoljaulja
- **1 kg** jabuka
- **5 kašik** agriza
- **2 kašike** cimeta
- **2 kašike** prezli
- **100 g** šecera

Priprema

jabuke izrendamo i pomešamo sa šecerom, cimetom, prezlama i grizom. Uzimamo po tri kore svaku premažemo sa malo ulja, a na zadnju stavimo fil i uvijemo u rolat. Tako uradimo sa svim korama. Na kraju sve rolate obilno premažemo sa ostatkom ulja. Zagrejemo rernu na 200 stepeni i pecemo dok lepo ne porumeni. Kada je gotova pokrijemo je krpom dok se ne ohladi.

Savet

:)