

Pita sa jabukama, orasima i keksom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **1 kg**jabuka
- **100 g**oraha
- **200 g**keksa
- **2 kesice**cimeta
- **2 kesice**vanilin šecera
- **200 g**šecera
- **100 ml**kisele ili obicne vode
- **100 ml**ulja

Priprema

Oljuštiti pa izrendati jabuke. U njih dodati 200 g šecera i vanilin šecer.

Izbrojati kore i staviti po 3 za jedan rolat. Prve dve poprskati sa mešavinom vode i ulja. Na trecu posuti keks i orah pa na jedan kraj dodati jabuke, i posuti cimetom, uvijati u rolat i reati u pleh obložen pek papirom.

Na kraju, gotove rolati premazati mešavinom ulja i vode, i posuti keksom i orasima. Peci na 200 C.

Savet

Možete je napraviti i samo sa jabukama i keksom, ili samo jabuke i orasi po želji. Prijatno!