

Pita sa jabukama i cimetom (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pite
- **1,5 kg** slatkih jabuka
- **1,5 kesica** cimeta
- **1/2 kašičice** muskatnog oraščica
- **1 šolja** kisele vode
- **3 kašike** ulja

Priprema

Jabuke oprati, ocistiti i narendati, dodati im cimet i muskatni oraščic i sve lepo izmešati. Pomešati kiselu vodu i ulje, pa prvu koru poprskati malo tom mešavinom. Staviti drugu koru, isto malo poprskati i preklopiti trecom korom. Na trecu koru duž vece strane poreati narendane jabuke i uviti u rolat. Rolat staviti u pleh sa pek papirom. Isto uraditi sa ostatkom kora i fila. Rolate premazati mešavinom kisele vode i ulja i staviti da se peku u zagrejanj rerni na 200 C.

Savet

Kada se pita ohladi sei na parie i po želji, ko voli slae, posuti prah šeerom :)