

## *Pita s jabukama (2)*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za pitu
- **700 g** jabuka
- **200 g** griza
- **200 g** šecera
- **2** vanilin šecera
- **200 g** mlevenih oraha
- **300 ml** ulja
- **50 g** šecera u prahu

### **Priprema**

Uzeti jednu koru, premazati je uljem (cetkicom ne previše). Preko kore rasporediti oceene rendane jabuke. Najbolje su prokisele jabuke. Preko jabuka posuti kašičicu griza. Šecer i vanilin šecer pomešati pa na svaku koru nakon stavljanja griza i jabuka dodati i jednu kašičicu šecera. Koru preklopiti sa obe strane do polovine.

Premazati odozgo preklopljenu koru uljem pa posuti jednom kašičicom mlevenih oraha. Urolati koru.

Reati u pleh obložen papirom za pecenje.

Pitu peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni pa smanjiti na 180 dok ne porumeni.

Ohlaenu pitu posuti šecerom u prahu.

**Savet**