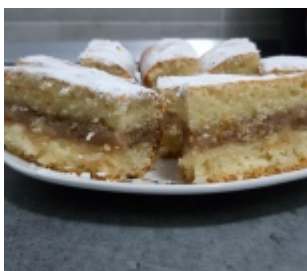


Pita sa jabukama (20)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- **200 g** šecera
- 2 dl ulja
- 2 dl jogurta
- **300 g** brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 6 jabuka
- **150 g** šecera
- 10 kašika mlevenih oraha

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, potom dodati ulje i jogurt izmešati i dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo dobro umutiti. Pola smese uliti u pleh. Staviti u rernu da se malo zapece preko staviti fil i preliti drugom polovinom. Peci na 180°C.

Fil: Oljustiti i izrendati jabuke. Sipati u šerpu šecer i jabuke i prokrckati ih 10 minuta. Skinuti sa ringle i dodati orahe.

Savet

Jednostavan a ukusan kola.