

Pita sa jabukama (24)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tankih kora za pitu
- **1 kg** jabuka
- **300 g** iseckanih oraha
- **300 g** suvog groža
- šećer
- griz
- ulje

Priprema

Kore podeliti na četiri dela, po mogućstvu da u svakom delu budu po 4-5 korica. Jabuke oljuštiti, izrendati i, rukom, iscediti. Pomešati, sitno, iseckane orahe i suvo grože

Staviti jednu koru na radni sto. Poprskati je uljem i preko poreati 4-5 kora. Svaku koru poprskati uljem, pre nego što se stavi sledeća kora. I zadnju koru poprskati uljem staviti 2-3 kašike šećera, deo jabuka, preko kojih treba posuti dve kašičice griza i, na kraju, deo mešavine oraha i suvog groža.

Sa obe strane, kore, saviti malo ka unutra i uviti rolat. Na isti način napraviti još tri rolata. Napravljene rolate poreati u pleh, preko pek papira, premazati ih uljem i staviti da se peku, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni.

Pecenu pitu izvaditi, prohladiti i iseci na veće parčice. Preko posuti šećer u prahu.

Ovo je recept moje snaje od brata, Slavice. Moji sinovi, ovu, pitu obožavaju i kažu da ja ne umem da je napravim, kao ujna. Verujte, kada sam probala pitu, sigurno cu probati da je napravim, ali ne znam da li ce biti ista...

Savet