

Pita sa jabukama (25)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora
- **800 g** izrendanih jabuka
- **1 kesica** vanilin šecera
- **3 kašike** šecera
- **3 kašike** griza
- **1 kašika** cimeta

Za mazanje kora:

- **140 g** maslaca
- **60 ml** ulja

Priprema

Tanke kore za pitu, presaviti i preseći na pola. Uzeti tepsiju iz rerne, ali da bude veca od kora da bi mogli lepo da je izrežete. Uzmite pola presečenih kora, drugu polovinu prekrите da vam se ne suši. Maslac i ulje stavite u šerpicu i malo otopite uz mešanje. etkicu umocite u otopljeni maslac premažite tepsiju, stavite list kore i premažite i tako sve, do kraja, prvi deo kora. Jabuke oguliti, izrendati, ocedili, dodali šecer, vanilin šecer, cimet, promešati, dodati griz i opet promešati. Sve lepo staviti na prvi deo kora u tepsiji, izravnati. I onda opet slagati i mazati sa maslacem. Zadnju ne mazati dok se ne isece. Uzmite tanak nož i secite kocke ili koji oblik želite. Preliti sa smesom maslaca i ulja što je ostalo. Ne preterujte sa premazivanjem kora samo lagano cetkicom preite. Pecite na 170 stepeni, dok ne dobiju finu zlatnu boju.

Savet