Pita sa jabukama i suvim grožem



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10-12**jabuka
- **300-400 g**šecera
- **2 kesice**vanil šecera
- **100 g**suvog groža
- **700 g**kora za pitu
- **1/2 kašicice**cimeta

Priprema

Suvo grože potopiti u mlaku vodu. Ocistiti i izrendati jabuke. U ciniju sa izrendanim jabukama dodati šecer, vanil šecer, cimet i oceeno suvo grože. Dobro izmešati. Poreati tri kore pa staviti nadev, postupak ponavljati dok ne potrošite kore i nadev. Pleh namazati sa malo margarina. Poreati uvijene kore i peci na 220 stepeni. Kada se pita ispece i ohladi posuti malo šecera u prahu.

Savet

Ako imate slae jabuke dovoljno je 300 g šeera. Po želji može se staviti i više od 100 g suvog groža.