

Bogata pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za savijacu
- **5-6**jabuka
- **100 g**suvog groža
- **100 g**suvih brusnica
- **100 g**mljevenih oraha
- **3 kašike**griza
- **3 kašike**šecera
- **1**vanilin šecer
- **4 kašike**mineralne vode
- **4 kašike**ulja

Sirup:

- **600 g**šecera
- **700 ml**vode
- **1**vanilin šecer

Priprema

Jabuke oguliti i naribati, pa ocijediti. Pošeceriti, dodati vanilin šecer, griz, suvo grože, brusnice i orahe.

Sve dobro sjediniti. Na radnu plohu staviti jednu koru, posuti sa malo mješavine od 4 kašike ulja i 4 kašike mineralne, pa poklopiti drugom korom. I drugu koru posuti sa malo tecnosti, pa poklopiti trecom korom. Na

trecu koru obilno staviti nadjev od jabuka, pa zarolati.

Napraviti još 3 "rolata".

Oštrim nožem isjeci rolate na parcad željene velicine, preliti uljem pa peci na 180 C, dok ne porumeni.

Od vode, šecera i vanilin šecera skuhati sirup. Sirup prohladiti. Pecenu pitu još toplu preliti sirupom. Ostaviti da pita upije preliv, ohladiti, pa poslužiti.

Savet