

## ***Pita sa jabukama (5)***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za pitu

#### **Fil I:**

- **1 kg** jabuka
- **po želji** šećer
- **1 kašičica** cimeta
- **1** vanilin šećer

#### **Fil II:**

- **4** jaja
- **2** **čaše (od jogurta)** šećera
- **1** **čašulja**
- **1** **čaša** jogurta
- **1** **čaša** griza
- **2** vanilin šećera
- **1** prašak za pecivo

### **Priprema**

Sastojke za fil II umutiti mikserom. Jabuke oguliti, izrendati i po želji staviti šećera, cimeta i 1 kesicu vanilin šećera. Uzeti jednu koru za pitu, premazati sa dve kašike fila, pa staviti drugu koru, premazati sa filom, pa treća

kora premazana sa 2 kašike fila. Na jedan kraj kora staviti rendane jabuke. Tada sve uviti u rolat i staviti u pleh za pečenje. Sa svim ostalim korama i filom uraditi isto. Izadje 5 rolata. Složenu pitu peći na 180 stepeni dok ne dobije zlatno-žutu boju. Pecenu pitu posuti šećerom u prahu. Ohladjenu pitu iseci.

## **Savet**