

Pita sa jabukama i plazmom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **600-700 g**rendanih kiselih jabuka
- **200 g**šecera
- 2vanil šecera
- **150 g**mlevenog plazma keksa
- **malocimeta**

I još:

- **50 ml**ulja
- **100 ml**vode ili kisele vode
- prah šecer

Priprema

Jabuke ocistiti, oljuštiti, izrendati, dodati šefer, vanil šefer i cimet i ismesati. Ulje i vodu pomešati. Odvojiti po 3 kore za jedan rolat.

Na prvu koru staviti dve, a na drugu jednu kašiku mešavine ulja i vode, premazati. Trecu koru posuti plazmom, staviti 3-4 kašike fila pa preko još malo plazme.

Uviti rolate i staviti ih u pleh namazan uljem ili obložen papirom za pecenje. Rolate premazati mešavinom ulja i vode.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Ohlaene rolate iseci i posuti prah šecerom. Prijatno!

Savet