

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
- **2** vanil 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 šecer, vanil šecer 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 zagrejanj na 200 stepeni.

Ovlaene rolate iseci i posuti prah šecerom. Prijatno!

Savet