

## *Carska pita sa jabukama*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- **500 g** brašna
- mlaka voda
- so

#### **Fil:**

- **1 kg** jabuka
- **200 g** šecera
- **100 g** mleveni oraha
- **100 g** suvog grožđa
- **4 kašike** griza
- ulje

### **Priprema**

Umesiti glatko testo, ostaviti da odstoji pola sata pokriveno najlonom. Sukati kore oklagojom i malo i prepeci na plotni, Jabuke narendati pa dodati ostale sastojke šecer, orahe, griz i natopljeno suvo grožđe. Koru naprskati malo uljem, nafilovati pa uviti u rolat. Kore redjeti u okruglu tepsiju uvijajući u krug. Peci 30 minuta na 180C. Odozgo posoliti prah šecer.

### **Savet**