

## **Pita sa jabukama (7)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**kora za pitu

#### **Fil:**

- **2 kg**jabuka
- **150 g**mljevenog keksa
- **100 g**oraha
- **150 g**šecera
- **po potrebitim**

#### **Za posipanje:**

- **100 g**šecera u prahu

#### **Za premazivanje kora:**

- **150 ml**ulja

### **Priprema**

Jabuke oguliti i izrendati. Orahe samljeti. U zdjelu staviti izrendane jabuke, orahe, keks i šefer, cimet ako volite, pa sve dobro sjediniti.

Uzeti tri kore i svaku poprskati sa uljem, stavljati jednu na drugu i na kraju dodati malo fil.

Zatim urolati kore. Tako raditi i sa ostalim korama.

Rolate reati u pleh, koji je prethodno namazan uljem. Pre pecenja pitu isjeci i premazati uljem.

Pitu peci na 180 C 30 minuta. Pre služenja posuti šeferom u prahu. Prijatno!

### **Savet**