

## *Pita sa jabukama (8)*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **6** jaja
- **1.5** **čaša** (od jogurta) šećera
- **1** **dlulja**
- **1** **čaša** jogurta
- **2** **čaše** oštrog brašna
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **malorendane** kore od limuna

#### **Fil:**

- **1** **kg** rendanih jabuka
- **100** **gm** mlevenih oraha
- **1** **kesica** vanilin šećera
- **1** **kašičica** cimeta
- **1** **kašičica** umbira u prahu

### **Priprema**

Napraviti testo od navedenih sastojaka. Jednu polovinu testa staviti u pleh i zapeći 10-ak minuta, preko staviti rendane dobro ocedjene jabuke, pomešane sa vanilom, cimetom i umbirom. Preko jabuka staviti drugu polovinu testa i sve skupa dopeći. Pitu peći na 180 stepeni. Pecenu pitu posuti šećerom u prahu.

**Savet**