

## ***Pita sa jabukama (9)***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za pitu:**

- **500 g** kora za pitu
- **1 kg** jabuka
- šećer
- **1 kesica** vanilin šećera
- cimet

#### **Za fil:**

- **4** jajeta
- **2** kašice šećera
- **2** kašice griza
- **1** kašulja
- **1** kašica jogurta
- **1** prašak za pecivo
- **2** vanilin šećera

### **Priprema**

Sastojke za fil umutiti mikserom.

Jabuke oguliti, izrendati i po želji staviti šećera, cimeta i 1 kesicu vanilin šećera.

Uzeti jednu koru za pitu, premazati sa dve kašike fila, pa staviti drugu koru, premazati sa filom, pa treća kora

premazana sa 2 kašike fila.

Na jedan kraj kora staviti rendane jabuke. Tada sve uviti u rolat i staviti u pleh za pečenje.

Sa svim ostalim korama i filom uraditi isto. Izadje 6 rolata. Složenu pitu peci na 180 stepeni dok ne dobije zlatno-žutu boju.

Pecenu pitu posuti šećerom u prahu. Ohladjenu pitu iseci.

**Savet**