

Januarska posna pita



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pitu:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **150 g** gotopljenog margarina

Fil 1:

- **5** jabuka
- **1** limun
- **200 g** šećera
- **2** vanil šećera

Fil 2:

- **200 g** mlevenih oraha
- od prvog fila saft koji je ostao

Preliv:

- **1** kašavode
- **3 kašike** šećera
- **1 prstohvat** cimeta

Priprema

Jabuke oljuštiti pa izrendati. Iscediti limun pa preliteri jabuke. Dodati šećer i vanilu. Sve promešati i ostaviti pet minuta da pusti sok. Uzeti jednu koru pa staviti tri kašike jabuka sa što manje safta koje su pustile. Urolati pa saviti u pužic.

Tako utrositi sve jabuke, a u saft koji je ostao dodati mlevene orahe. Ostale kore urolati sa ovim filom.

Sve lepo složiti u pleh pa preliteri margarinom. Ispeci u rerni pa kad je peceno preliteri sa hladnim, predhodno skuvanim reim sirupom.

Ostaviti da se ohladi i upije sirup.

Savet