

Pita sa jabukama (10)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za pitu:

- **1,5 kg**jabuka
- **500 g**tankih kora za pite
- **12 kašika** šecerašecera
- **6 kašika**griza
- **malocimeta**

Priprema

Jabuke ocistiti i izrendati. Uzimati po 3 kore. Svaku koru namazati sa malo ulja i posuti sa malo šecera.Na trecu koru staviti na pocetku rendane jabuke malo ih poprskati sa uljem, posuti sa malo cimeta, jednom kašikom griza i 2 pune kašike šecera.

Uviti u rolat i staviti u podmazan pleh. Tako redom dok se ne utroše sve kore i jabuke. Rolat odozgo premazati sa uljem i staviti u prethodno zagrejanu rernu na 250°C, pa je smanjiti na 200°C. Peci dok ne porumeni, otprilike 25 minuta. Ohladjenu pitu seci na parcice i svako parce posuti sa šecerom u prahu.

Savet