

Zimska pita sa jabukama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**egotovih kora za pitu
- **1 kg**nakiselih jabuka
- **2 kesice** cimeta
- griz
- ulje
- šećer u prahu
- šećer
- vanilin šećer

Priprema

U šerpici skuvajte šoljicu ulja i šoljicu vode, samo dok provri, pa sklonite sa vatre i ostavite da se hladi. Jabuke narendajte na krupno rende, pa dodajte 1 vanilin šećer i 2 kašike šećera.

Uzimajte po 2 kore, ili 3, po vašem ukusu, i secite ih tako da dobijete 3 veće ili 4 manje trake, zavisi kolike trouglice želite. Obe kore namazati premazom od ulja i vode, i na kraj kore staviti (isceene, ali ne potpuno, da ostane malo soka) jabuke, ako je veći trougao 2 kašike, za manji jednu. Preko jabuka stavite pola do jedne kašičice griza i cimeta po želji. Koru zamotavate u trouglic.

Zamotane trouglice reate u pleh i pred samo pečenje premazujete mešavinom ulja i vode. Pecite ih na 200 stepeni, dok ne porumene.

Kada su pitice gotove, u malo provrele vode dodajte 2 kašike šecera i napravite sirup kojim ćete premazati pitice. Pokrijte i ostavite da se hladi. Služite sa prah šećerom kao na slici. Prijatno!

Savet