Vocna pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12 komada**kora za pitu
- **4**jajeta
- **2 caše od 2 dl**šecera
- **1 cašа**ulja
- **1 cašа**jogurta
- **200 g**griza
- **1** prašak za pecivo
- Za fil
- **1 kg**jabuka
- Za preliv:
- **300 g**šecera
- **4 dl**vode
- **1** vanilin šecer

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati jogurt i ulje, sve sjediniti da se šecer otopi. Na kraju dodati griz i prašak za pecivo Kore podeliti na tri dela po 4 kore. Tako cete imati tri rolata. Narendati jabuke i njih podeliti na 3 jednaka dela. Redjajte prvi rolat tako što prvu koru namažete filom od jaja, drugu, trecu i cetvrtu. Kada cetvrtu koru premažete filom, preko fila rasporedite jedan od tri dela jabuka. Uvijte u rolat i stavite u podmazan pleh. Tako uradite i sa ostalim korama i filom. Ostavite dve kašike fila od jaja za premazivanje rolata. Ovako pripremljene rolate stavite u zagrejanu rernu na 220 stepeni pecite dvadeset do 30 minuta. Zadnjih desetak minuta smanjite temperaturu na 200 stepeni. Dok se rolati peku skuvajte sirup za prelivanje i ohladite ga. Kada pita bude pecena izbockajte je cackalicom i prelijte sirupom. Kada se ohladi secite i služite.

Savet