

Pita od jabuka

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg jabuka
- 1 pakovanje kora za pitu
- 1 čaša jogurta
- 1 čaša šećera
- 1 čaša ulja
- 3 jajeta
- 1 prašak za pecivo
- cimet

Preliv:

- 2 čaše šećera
- 2 čaše vode

Priprema

Jogurt, šećer, ulje, jaja i prašak dobro izmešati, jabuke oljuštiti i narendati.

Stavljaju se po tri kore, premažu se navedenom smesom i na sredinu se stavljaju narendane jabuke sa cimetom pa se mota kao rolat. Ostaviti malo smese da se odozgo premažu uvijeni rolati. Peci da dobiju rumenu boju.

Pecenu pitu dok je vruca zaliti vrućim prelivom od šećera i vode.