

Pita sa jabukom i lešnicima



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu
- **1** vanilin šećer
- **4** nakisele jabuke
- **4 kašike** šećera
- **1 kesica** cimeta
- **2 kašike** šećera u prahu
- **100 g** prženih lešnika
- **1 dl** kisele vode
- **1 dl** ulja

Priprema

Jabuke oljuštite i izrendajte. Višak vode iz jabuka nemojte cediti. Dodajte šećer, cimet i vanilin šećer. Lešnike usitnite u blenderu pa ih njih dodajte pa promešajte sve sastojke. Pleh pouljite a rernu ukljucite na 200 stepeni da se zagreje.

Stavljajte po dve kore, svaku poprskajte uljem i vodom, pa premažite filom.

Zatim urolajte.

Postupak ponavljajte dok imate materijala. Pite slažite u pleh.

Pecite u rerni oko pola sata. Pred kraj pitu zalijte sa pola šolje kisele vode i ulja.

Gotovu pitu pospite šećerom u prahu i ukasite je po želji.

Savet