

# **Kolac sa jabukama i suvim grožem**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1/2 kgtankih kora za pitu**
- **1/2 kgocišcenih i izrendanih jabuka**
- **100 gsuvog groža**
- **150 gšecera**
- **3-4 kašikegriza**
- **po ukusucimeta**
- **po potrebiulje**

## **Priprema**

Kore iseci na velicinu pleha. Pleh premazati uljem. Tri kore staviti dole i svaku poprskati uljem. Na trecu koru posuti rendane jabuke, po dve kašike šecera, malo griza, cimeta po ukusu i suvo grože.

Preko toga opet staviti tri kore, poprskane uljem, posuti jabukama, šecerom, grizom, cimetom i suvim grožem i tako postupiti dok se ne utroše sve kore.

Peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

## **Savet**