

Pita sa jabukama (13)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250-300 g** kora za baklavu
- **100 g** margarina
- **100 ml** ulja

Za fil:

- **600 g** jabuka
- **1 šoljica** šecera
- **1/2 kašičice** cimeta
- **3 kašike** prezli
- **2 kašike** mljevenog keksa

Agda:

- **250 g** šecera
- **250 ml** vode
- **2 kriške** limuna

Priprema

Agdu prvo skuhati 10-tak minuta sa navedenim sastojcima i ostaviti da se ohladi.

Jabuke oguliti i izribati pa propržiti sa šećerom kako bi opustile sok i postale mekane. Dodati cimet, prezlu i keks pa sve izmiješati.

Margarin i ulje otopiti. Za jedan rolatic idu 2 kore za baklavu. Prvu koru namazati uljem i margarinom, pa staviti drugu i opet premazati. U jedan duž kore staviti fil i zarolati. Tako uraditi dok se ne istroše sastojci. Meni su od ove mjere ispala 4 rolatica. Isjeci na zalogajice i peci u zagrijanoj rerni na 200 stepeni dok ne dobiju finu zlatnu boju..

Vrelu pitu zaliti hladnim zaljevom.

Savet

Meni u kuci nije ostala pita ni 12 sati...vec je bila smazana u momentu:-D