

Socna pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **1 kg**jabuka
- **3 kašike**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **5 kašika**griza
- **9 kašika**šecera
- **1 kašicica**cimeta
- **1 kašicica**umbira u prahu
- **1 dl**ulja
- **100 gr**putera

Za sirup:

- **300 g**šecera
- **3 dl**vode

Priprema

Jabuke oguliti i izrendati, dodati 3 kašike šecera i 1 kesicu vanilin šecera, kuvati na vatri dok tecnost iz jabuka ne ispari. Pomešati 5 kašika griza, 9 kašika šecera, 1 kašicicu cimeta i 1 kašicicu umbira u prahu. U posudu staviti puter i ulje, zagrevati dok se puter ne istopi.

Uzeti jednu koru premazati sa 1 kašikom mešavine putera i ulja, posuti sa 1 kašikom mešavine griza i šecera,

staviti drugu koru, premazati puterom posutu grizom i šećerom, tako i trecu koru sa puterom i grizom i rendanim jabukama (oko 200 g). Uviti u rolat i staviti u pleh podmazan uljem. Tako uraditi sa svim korama. Rolate premazati preostalim puterom i uljem i peci na 180 stepeni 30 minuta.

Za to vreme napraviti sirup. U posudu staviti šećer i vodu. Kuvati od kad provri 5 minuta. Prohladiti i preliti pecenu pitu. Ostaviti da se ohladi i seci.

Savet