Mirisna pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5-6**jabuka
- **1 pakovanje** kora za pitu
- **oko 200 g**šecera
- **1 kesica**cimeta
- **oko 100 ml**ulja
- **50 g**šecera u prahu

Priprema

Jabuke oljuštiti i izrendati na krupno rende. Odvojiti po 4 kore za svaki prut. Prvu i trecu koru posuti sa malo ulja i šecerom (1 kašika). Na cetvrtu koru rasporediti jabuke na ivici, posuti cimet preko njih, šecer i ulje. Saviti krajeve i uviti. Tako dok se ne utoši materijal.

Poreati u pleh obložen pek papirom i iseci. Posuti malo ulja. Peci na 220 C, kada porumeni smanjiti na 180 i peci oko 15 minuta. Kada je pita gotova, prekriti je folijom i krpom. Ostaviti da se prohladi i omekša.

Servirati i posuti šecerom u prahu.

Savet