

Pita od jabuka sa umbirom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** kora za pitu
- 7jabuka
- **1 manji koren**umbira
- **Kašicica** cimeta
- **2** **caše** šecera
- **maloulja**

Priprema

Prvo u posebnu posudu izrendati jabuke, zatim dodati šecer i cimet. Ostaviti da odstoji 5-7 minuta. Zatim izrendati koren umbira.

U pleh koji ste podmazali staviti tri kore. Dve sa strane da prelaze preko pleha, i trecu u sredinu. Onda posuti fil od jabuka, lepo ga rasporediti i dodati izrendani umbir.

Ktajeve prebaciti preko, dodati jednu koru, premazati je sa malo ulja, i onda dodati još dve kore. Poslednju koru preliti sa sokom od jabuka.

Satviti u prethodno zagrejanu rernu i peci 45 minuta na 200 stepeni.

Savet

Kad je gotova, malo je poprskati vodom. Možete kad se ohladi i prah šeer po njoj. Prijatno!