Pita sa jabukama, brusnicom i plazmom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kore za pitu
- **600 g**jabuka
- **200 g** mlevene plazme
- **100 g**griza
- **5 kasika**šecera (manje više zavisi od slatkoce jabuka)
- **50 g**suvog groža
- **50 g**brusnica
- **2 dl**ulja
- **2 dl**vode
- šecer u prahu za posipanje

Priprema

Oljuštiti i izrendati jabuke pa u njih dodati brusnice, suvo grože, šecer, posne mlevenu plazmu i griz. Sve dobro promešati da se sastojci lepo sjedine. Vodu i ulje sastaviti pa sa ovom tecnošcu prskati svaku koru. Na jedan list kore poprskati ulje i vodu pa staviti drugu koru, opet poprskati, treca kora, poprskati i naneti pripremljen nadev od jabuka. Urolati i reati u podmazani pleh. Rernu zagrejati na 250 stepeni i peci pitu dok ne porumeni. Pecenu pitu ohladiti, iseci na komade i posuti šecerom u prahu.

Savet