Vocna pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za 1 rolat:

- **3**kore za pitu
- **1 veca**jabuka
- **3**suve kajsije
- **3**suve šljive
- **2 kašike**seckanih oraha
- **1 kašicica**cimeta
- **1 mala šolja**kisele vode
- **malo**ulja
- **1 kašika**limunovog soka

Priprema

Jabuku ocistiti i narendati u ciniju. Dodati cimet i malo limunovog soka. Izmešati. Dodati seckane suve šljive i kajsije a zatim i orahe pa sve izmešati i sjediniti.

Uzeti prvu koru, poprskati sa 2 kašike kisele vode, staviti drugu koru pa isto poprskati, pa staviti trecu i poprskati. Fil naneti obilno do polovine kore. Saviti krace strane pa uviti u rolat i staviti u tepsiju obloženu bek papirom. Rolat vrhom noža bocnuti na par mesta pa preliti preostalom kiselom vodom u koju smo dodali kašiku ulja. Peci oko 25 minuta u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Savet

Jabuke su bile slatke, suvo voe je slatko tako da šeer nisam dodavala. Ko voli slae može da doda. Pita je mekana

i preukusna, a miris u kui divan. :) Postupak je za jedan rolat, ali svakako se ne isplati praviti ovakvu pitu samo jedan rolat. :) Postupak ponovoti i sa ostalim korama. Peena se može posuti i prah šeerom. :) Prijatno :)