

Pita sa jabukama (14)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** kisele vode
- **100 g** griza
- **500 g** kora za pitu
- **malo** ulja
- **po ukusu** šecera
- **5-6**jabuka
- **1 kesica** cimeta
- **3-4 kašike**seckanih oraha

Priprema

Jabuke ocistiti i narendati. Dodati cimet i orahe i sve sjediniti.

Uzeti prvu koru, poprskati sa 2 kašike kisele vode i posuti sa 1 kašikom šecera, staviti preko drugu koru, poprskati kiselom vodom pa posuti 1 kasiku griza, staviti trecu koru, poprskati kiselom vodom pa premazati filom, obilno do polovine kore. Saviti krace krajeve pa uviti u rolat.

Rolat staviti u pleh obložen pek papirom, poprskati sa malo kisele vode i premazati kašikom ulja.

Isto ponoviti sa ostalim korama. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C da porumeni, oko 25 minuta.

Savet

Prijatno :-)