

Pita sa jabukama i plazmom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **12** kora za pitu
- **500 g** kiselih jabuka
- **200 g** šecera
- **2** kesice vanil šecera
- **150 g** mlevene plazme
- malocimeta
- **50 ml** ulja
- **100 ml** kisele vode

Priprema

Jabuke izrendati, dodati šecer, vanil šecer i cimet. Posebno pomešati vodu i ulje. Odvojiti po 3 kore za 4 rolata.

Na prvu koru staviti dve, a na drugu koru jednu kašiku mešavine ulja i vode. Trecu koru posuti plazmom, staviti 3-4 kašike fila od jabuka pa preko još malo plazme. Uviti rolate i poreati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Rolate premazati mešavinom ulja i vode.

Peci 20 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni. Ohlaene rolate iseci i po želji posuti šecerom u prahu. Prijatno!

Savet