

Pita sa jabukama (15)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**jabuka
- **1 kesic**acimeta
- **100 g**šecera
- **1 pakovanj**ekora

Za premazivanje kora:

- **1**jaje
- **150 g**griza
- **2 dl**jogurta
- **100 g**šecera
- **80 ml**ulja
- **1 kesic**apraška za pecivo
- **otprilike**kiselu vodu

Za sirup:

- **500 ml** vode
- **200 g**šecera

Priprema

Oljuštiti i narendati jabuke i dodati kesicu cimeta i 100 g šećera. Dobro promešati.

U vanglicu staviti jaje, griz, prašak za pecivo, šećer, ulje, jogurt i kiselu vodu (kisele dodati toliko da masa bude gustine kao testo za palacinke). Sve dobro umutiti.

Rasiriti koru pa na nju staviti 3 do 4 kašike fila sa grizom i razmazati cetkicom preko opet kora pa još 3 do 4 kašike fila, potom staviti uz ivicu celom dužinom jabuke i uviti u rolat. Staviti u podmazanu tepsiju. Uraditi isto sa preostalim korama.

Pitu staviti u rernu na 200°C oko pola sata. Pred kraj pecenja pite uzeti šerpicu i sipati vodu i šećer i skuvati sirup. Kad prokuva kuvati ga 5 minuta.

Gotovu pitu preliti sa sirupom. Vruca pita i vruc sirup.

Savet

Pita moze i sa visnjama da se pravi