

## **Pita sa jabukama (16)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**kora za pitu
- **1 šoljaulja**
- **1 kg**jabuka
- **5 kašika**griza
- **2 kašike**cimeta
- **2 kašike**prezli
- **100 g**šecera

### **Priprema**

jabuke izrendamo i pomešamo sa šecerom, cimetom, prezlama i grizom. Uzimamo po tri kore svaku premažemo sa malo ulja, a na zadnju stavimo fil i uvijemo u rolat. Tako uradimo sa svim korama. Na kraju sve rolate obilno premažemo sa ostatkom ulja. Zagrejemo rernu na 200 stepeni i pecemo dok lepo ne porumeni. Kada je gotova pokrijemo je krpom dok se ne ohladi.

### **Savet**

:)