

Pita sa jabukama (mogu i višnje)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 **caša** jogurta
- 1 **caša (od jogurta)** ulja
- 1 **caša (od jogurta)** griza
- 2 **caše (od jogurta)** šecera
- jabuke
- 1 **pakovanje** kora za pitu
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 2 **kesice** vanilin šecera

Priprema

Umutiti jaja, šećer, jogurt, ulje i griz. Dodati 1 prašak za pecivo i 2 vanil šecera. Podeliti kore u zavisnosti od debljine, ako su tanke stavljam po 4 kore, ako su deblje po 3. Na svaku koru se maže prethodno umućen fil, na poslednju takođe i odozgo jabuke ili višnje. Uvija se kao rolat i tako dok se ne utroši materijal. Na kraju uvek ostane malo fila sa tim premazati svaki rolat odozgo. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet

Prekriti sa krpom kada se ispeće.