

Pita sa jabukama (mogu i višnje)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- 1 cašajogurta
- 1 caša (od jogurta)ulja
- 1 caša (od jogurta)griza
- 2 caše (od jogurta)šecera
- jabuke
- 1 pakovanjekora za pitu
- 1 kesicaprška za pecivo
- 2 kesicevanilin šecera

Priprema

Umutiti jaja, šecer, jogurt, ulje i griz. Dodati 1 prašak za pecivo i 2 vanil šecera. Podeliti kore u zavisnosti od debljine, ako su tanke stavljaju po 4 kore, ako su deblje po 3. Na svaku koru se maže prethodno umucen fil, na poslednju takoe i odozgo jabuke ili višenje. 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 zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet

Prekriti sa krpom kada se ispee.