

Posna pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kore za gibanicu
- **200 g**šecera
- **50 g**griza
- **50 g**suvo grože
- **4**jabuke
- **1**kesicavanilin šecera

Priprema

Kore podeliti na dva jednakaka dela. Raširiti jednu koru i posuti sa dve kašike šecera, staviti drugu koru i posuti šecerom i tako naizmenično dok ne potrošite polovinu kora. Na zadnju koru izrendati dve jabuke, posuti sa dve kašike šecera, 2 kašike griza i suvim grožem. Smotati rolat i staviti u pleh koga ste obložili pek paicom. Postupak ponoviti i sa preostalim korama. Rolate iseci na parcice željene velicine, premažite cetkicom sa hladnom vodom i pospite šecerom. Pecite na 200 C dok ne porumeni. Po želji možete hladnu pitu posuti sa šecerom u prahu ili vanilin šecerom. Uživajte u divnom ukusu.

Prijatno!

Savet