

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 grožđe
- **4** jabuke
- **1 kesica** vanilin šecera

Priprema

Kore podeliti na dva jednaka dela. Raširiti jednu koru i posuti sa dve kašike šecera, staviti drugu koru i posuti šecerom i tako naizmenicno dok ne potrošite polovinu kora. Na zadnju koru izrendati dve jabuke, posuti sa dve kašike šecera, 2 kašike griza i suvim grožđem. Smotati rolat i staviti u pleh koga ste obložili pek papirom. 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