

Pita sa dunjama i jabukama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **350** gjabuka (rendanih)
- **350** gdunja (rendanih)
- **250** gšecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **100** gpšenicnog griza ili mlevenog keksa
- **malocimeta**
- **50** mlulja
- **100** mlkisele vode
- šećer u prahu

Priprema

Jabuke i dunje ocistiti, oljuštiti, izmeriti i izrendati. Dodati šećer, vanilin šećer i cimet i ismešati. Ulje i vodu pomešati. Odvojiti po 3 kore za jedan rolat.

Na prvu koru staviti dve, a na drugu jednu kašiku mešavine ulja i kisele vode, premazati. Trecu koru posuti grizom (plazmom), staviti 3-4 kašike fila, pa preko još malo griza (keksa).

Uviti rolate i staviti ih u pleh namazan uljem ili obložen papirom za pecenje. Rolate premazati mešavinom ulja i kisele vode.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanj na 200 C.

Ohlaene rolate iseci i posuti prah šecerom. Prijatno!

Savet