

Pita sa jabukama (18)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g gotovih kora za pitu
- **1,5** kg nakiselih jabuka
- **6** kašika griza
- **8** kašika šecera
- **1** kašičica cimeta
- **po potrebi** ulje
- **po potrebi** šecer u prahu

Priprema

Jabuke oguliti, i izrendati. Na vatru staviti posudu sa rendanim jabukama i šecerom da se prodinsta. Mešati jabuke varjacom, da ne zagore, dodati cimet, promešati i malo prohladiti masu od jabuka.

Reati po četiri kore. Prve tri kore poprskati sa malo ulja, na četvrtoj kori sipati fil od jabuka na početku nareanih kora. Uvijati kore kao rolat, tako da u sredinu bude fil od jabuka.

Uvijene kore sa jabukom staviti u podmazan pleh. Nastaviti tako i sa ostalim korama dokle oma fila pd jabuka.

Kore odozgo premazati uljem, staviti u prethodno dobro zagrejanu rernu 220C, pa smanjiti na 200 C. Pitu peci dok ne porumeni. Ohlaenu pitu seci na jednaku parcad, svako parce posuti da šecerom u prahu.

Savet

Pita sa jabukama je ukusna i sva mirišljava. Cimet je ini posebnom, ko voli ovakve pite ne može joj se odoleti. Hrskava je i puna fila. Može da se doda suvo grože, orasi, i tada je posebna. Prijatno!