

# **Pita sa jabukama (18)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**gotoveh kora za pitu
- **1,5 kg**nakiselih jabuka
- **6 kašika**griza
- **8 kašika**šecera
- **1 kašica**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 cetiri kore. Prve tri kore poprskati sa malo ulja, na cetvrtoj kori sipati fil od jabuka na pocetku 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 grožje, orasi, i tada je posebna. Prijatno!