

## **Pita sa jabukama (19)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**kora za pitu
- **700 g**rendanih jabuka
- **200 g**šecera
- **1 kesicav**anilin šecera
- **100 g**suvog groža
- **100 g**seckanih oraha
- **50 g**mlevenog keksa (plazme)
- **50 ml**ulja
- **100 ml**kisele vode
- šecer u prahu

### **Priprema**

Jabuke ocistiti, oljuštiti, izrendati, dodati šecer, vanil šecer i ismešati. Ulje i kiselu 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. Na trecu koru staviti fil, malo suvog groža i seckanih oraha i posuti plazmom. Uviti rolate i staviti ih u pleh namazan uljem ili obložen papirom za pecenje. Rolate premazati mešavinom ulja i kisele vode.

Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 200C.

Ohlaene rolate iseci i posuti prah šecerom. Prijatno!

**Savet**