

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



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za pitu
- **700** grendanih jabuka
- **200** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **100** gsuvog groža
- **100** gseckanih oraha
- **50** gmlevenog keksa (plazme)
- **50** mlulja
- **100** mlkisele vode
- šećer u prahu

### **Priprema**

Jabuke ocistiti, oljuštiti, izrendati, dodati šećer, vanil šećer 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 zagrejanj na 200C.

Ohlaene rolate iseci i posuti prah šećerom. Prijatno!

**Savet**