

Pita s jabukama (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **700 g** jabuka
- **200 g** griza
- **200 g** šecera
- **2** vanilin šecera
- **200 g** mlevenih oraha
- **300 ml** ulja
- **50 g** šecera u prahu

Priprema

Uzeti jednu koru, premazati je uljem (cetkicom ne previše). Preko kore rasporediti oce?ene rendane jabuke. Najbolje su prokisele jabuke. Preko jabuka posuti kašivicu griza. Šecer i vanilin šecer pomešati pa na svaku koru nakon stavljanja griza i jabuka dodati i jednu kašivicu šecera. Koru preklopiti sa obe strane do polovine.

Premazati odozgo preklopljenu koru uljem pa posuti jednom kašivicom mlevenih oraha. Urolati koru.

Re?ati u pleh obložen papirom za pecenje.

Pitu peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni pa smanjiti na 180 dok ne porumeni.

Ohla?enu pitu posuti šecerom u prahu.

Savet