

Pita sa bundevom i sa jabukama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **600-700** grendanih jabuka (kiselih)
- **300-400** gbundeve
- **200** gšecera
- **1 kesicavanilin** šecera
- **100** gmlevenog keksa (plazme)
- **malocimeta**
- **50** mlulja
- **100 ml**kisele vode
- šećer u prahu

Priprema

Bundevu ocistiti, skuvati, izgnjeciti i prohladiti. Jabuke ocistiti, oljuštiti, izrendati, dodati šećer, vanil šećer, bundevu i cimet i ismešati. Ulje i vodu pomešati. Odvojiti po 3 kore za jedan rolat.

Na prvu koru staviti dve, a na drugu jednu kašiku mešavine ulja i vode, premazati. Trecu koru posuti plazmom, staviti 3-4 kašike fila pa preko još malo plazme.

Uviti rolate i staviti ih u pleh namazan uljem ili obložen papirom za pecenje. Rolate premazati mešavinom ulja i vode.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanj na 200 stepeni.

Ohlaene rolate iseci i posuti prah šecerom. Prijatno!

Savet