

Pita sa bundevom i sa jabukama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **600-700 g**rendanih jabuka (kiselih)
- **300-400 g**bundeve
- **200 g**šecera
- **1 kesicavanilin šecera**
- **100 gmlevenog keksa (plazme)**
- **malocimeta**
- **50 ml**ulja
- **100 ml**kisele vode
- šecer u prahu

Priprema

Bundevu ocistiti, skuvati, izgnjeciti i prohladiti. Jabuke ocistiti, oljuštiti, izrendati, dodati šecer, vanil šecer, 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 zagrejanoj na 200 stepeni.

Ohlaene rolate iseci i posuti prah šećerom. Prijatno!

Savet