

## *Pita sa jabukama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3vece jabuke
- 100 mlkisele vode
- 5 kašikaulja
- 150 gšecera
- 100 gmlevenoh oraha
- cimet
- 500 gkora za pitu
- 1/2limuna - sok

#### **Za posipanje:**

- šećer u prahu

### **Priprema**

Jabuke operemo, oljuštimo i izrendamo u ciniju. Nacedimo limun preko narendanih jabuka i promešamo kašikom da ne bi potamnele.

U drugu posudu pomešamo kiselu vodu i ulje. Ova mešavina ce nam služiti da poprskamo kore.

Na radnu površinu stavimo prvu koru koju cemo malo poprskati mešavinom kisele vode i ulja. Preko prve kore stavljamo drugu koru koju cemo isto poprskati ovom mešavinom, isto tako uradimo i sa trecom korom.

Preko kora stavljamo četvrtu koru koju ćemo malo poprskati mešavinom kisele vode i ulja. Zatim na koru ravnomerno rasporedimo narendane jabuke. Preko njih pospemo 2-3 kašike šećera, zatim preko pospemo sa po 2 kašike mlevenih oraha. Na kraju pospemo sa po 1 kašičicom mlevenog cimeta.

Ivice kora presavijemo na unutra da fil nedih cureo i blago urolamo rolat. Ne treba ga previše cvrsto uviti.

Uvijen rolat stavljamo u pleh obložen papirom za pečenje.

Pravimo 4 rolata od po 4 kore.

Uvijene rolate premažemo odozgo mešavinom kisele vode i ulja.

Rolate pecemo u već zagrejanu rernu na 200 C 20-30 minuta, dok ne dobiju lepu zlatno-žutu boju.

Prohlavene rolate secemo na odgovarajuće parcice i pospemo ih prah šećerom.

## **Savet**

Količina šećera i cimeta zavisi od ukusa, ukoliko volite slađe možete povećati količinu šećera.