Socna pita od jabuka i urmi

težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**gotovih kora
- **1-1.5 kg**jabuka
- **5 kašika**šecera
- **50 g**suvog groža
- **12 kašika**griza
- **po ukusu**cimet
- **800 g**urmi
- **po potrebi**ulje

Slatki preliv:

- **4 šolje**vode
- **2 šolje**šecera
- **2 kesice**vanilinog šecera

Priprema

Skuvati preliv za pitu. Šecer i vanilin šecer staviti da provri, kuvati još 3 minuta. Ostaviti preliv da se ohladi Jabuke oguliti, izrendati na rende, dodati 5 kašika šecera, cimeta po ukusu, promešati kašikom. Suvo grože popariti, procediti od vode. Urme ocistiti od koštica.

Uzeti po 4 lista kora, svaka 3 lista premazati malo uljem i 2 kašike griza. Složiti kore jedna na drugu. etvrtu koru složiti preko trece kore, ali ne mazati je uljem. Na celoj kori rasprostreti 3-4 kašika rendanih jabuka, malo

suvog groža. Pri dnu kore poreati u nizu urme otkošticene.

Kori ivice saviti sa bocne strane i uviti u rolat. Pleh podmazati uljem, reati rolate pite. Pitu peci u zagrejanoj rerni od 200C oko 30 do 40 minuta. Vrucu pitu zaliti sa hladnim prelivom. Pitu ostaviti da se ohladi.

Hladnu pitu rezati na pitice. Prijatno!

Savet

Probajte pitu zadivie vas njen ukus.. kao i njen izgled...