

Pita sa jabukama i suvim grož?em



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pite i baklave
- **1 kg** jabuka
- **200 g** suvog grož?a
- **10 kašika** šecera
- **3 kašike** prezli
- **1 kesica** cimeta

Za premazivanje kora:

- **1** jaje
- **1** dlulja
- **2 dl** jogurta
- **1 šolja** griza
- **1 šolja** šecera
- **po potrebi** kisele vode
- **1 kesica** praška za pecivo

Preliv:

- **500 ml** vode
- **250 g** šecera

Priprema

Jabuke oljuštiti narendati staviti u šerpu dodati šećer i suvo grožđe i prokuvati 5 minuta, potom dodati cimet i prezle. Ostaviti da se prohladi.

Skuvati preliv. Vodu i šećer sipati u šerpu i staviti da kuva. Kada prokuva kuvati preliv 5 minuta, pa skloniti sa vatre i ostaviti da se skroz ohladi.

U vanglicu dodati jaje, ulje, jogurt, griz, prašak za pecivo i šećer. Umutiti mikserom i postepeno dodavati kiselu vodu dok se ne dobije gustina kao za palacinke.

Uzeti koru pa staviti 2-3 kašike premaza, silikonskom cetkicom dobro premazati celu koru, staviti drugu koru, pa opet staviti 2-3 kašike premaza i lepo cetkicom razmazati potom staviti na pocetku kore celom dužinom staviti fil od jabuka uviti u rolat i prebaciti u podmazanu tepsiju. Sve isto uraditi i sa ostatkom kora i fila. Pitu staviti na 200°C da se pece dok lepo ne porumeni. Vrelu pitu preliti hladnim prelivom. Ostaviti da upije preliv i da se dobro ohladi. Po želji posuti pitu pre služenja šećerom u prahu.

Savet