

## ***Pita sa jabukama (28)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kore

#### **Fil:**

- **1** **caša** **od jogurta** griza
- **200 g** šecera
- **1** **caša** jogurta
- **3** jajeta
- **500 g** rendanih jabuka
- **1/2** **kesice** cimeta
- **2** **kesice** vanilin šecer
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **1/2** **šoljice** ulja

### **Priprema**

Prvo jabuke ocistite i narendati.

Umutiti jaja sa 100 g šecera, dodati griz, jogurt, ulje, vanilin šecer, cimet i pecivo. Sve dobro izjednaciti.

Raširiti prvu koru na radnu površinu pa je namazati sa filom. Prebaciti drugu koru preko nje, pa i nju premazati, tako uraditi i sa trecom korom. Preko trece kore razbacajte rendane jabuke i polako urolujte u rolnicu. Prebacite u pleh koji ste obložili pak papirom za pecenje. Peci 30-35 minuta na 180 stepeni da lepo porumeni. Pecenu pitu

ukoliko želite pospite prah šećerom.

## **Savet**

Ovo je varijanta pite sa jabukama i recept za pitu sa bilo kojim drugim voem.