# *Pita sa jabukama (30)*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **10** min

## Sastojci

**Za premaz:**

- **250 ml**mlake vode
- **1/4**svežeg kvasca
- **1 šolja**brašna
- **1/4 šolje**ulja
- **malo**soli
- **6 tankih**kora za pite

**Ostalo:**

- **6 velikih**jabuka
- **6 kašikica**cimeta
- **6 kesica**vanilin šecera
- **6 kašika**griza

## Priprema

Šolja je od 200 ml. U mlaku vodu izmrvite kvasac, promešate, dodate ulje, so, brašno i sve izmešate da nema grudvica. Smesa je malo gušca od smese za palacinke. Uzeti jednu koru, staviti na radnu površinu i premazom uz pomoc cetkice premazati. Oguliti jabuku, direktno rendati na koru, (znaci jedna velika jabuka na jednu pitu) posuti sa vanilin šecerom, cimetom i grizom, urolati i saviti, slagati pite na tepsiju na kojoj je papir za pecenje, svaku pitu ponovo po površini premazati sa premazom. I tako svih šest, naravno možete poduplati smesu i raditi sa svim korama u pakovanju ih ima oko 12 ili 13. Kad je sve gotovo ostaviti na toplom da odstoje pola sata. Peci isto na 180 dok ne porumeni, gotove pite posuti sa malo šecera u prahu. Stvarno su dobre.

## Savet

Ne pecite ih im ih završite, one ipak treba da odstoje, od kvasca e narasti.