

## *Pita sa jabukama, kokosom i orasima*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za pitu:**

- **pakovanjekora** za pitu
- **3**jajeta
- **1** **čaša**šecera
- **1** **čaš**aulja
- **1** **čaš**akiselog mleka ili kisele pavlake
- **200** gkokosa
- **100** gmlevenih ili seckanih oraha
- **100** gsuvog groža
- **1** **kesic**apraška za pecivo
- **1**vanil šećer
- **1**limun - kora rendana
- **2-3**rendane kisele jabuke
- **50** gistopljenog margarina

#### **Za preliv:**

- **400** gšecera
- **3** **čaš**evode
- **1**vanil šećer

### **Priprema**

Umutiti mikserom jaja i šećer pa umesati ulje, kiselo mleko, kokos, orah, suvo grožđe, prašak za pecivo, rendanu koru limuna i izrendane jabuke.

Na dve kore premazane istopljenim margarinom rasporediti nadev i urolati pitu. Reati pitu u pleh obložen peki papirom pa peci 40-45 minuta na 160-170 stepeni. Kad je pecena izvaditi je iz rerne, pa izvuci papir. Dok se pita pekla skuvamo preliv od oba šećera i vode. Može se dodati i limun, ali ako su jabuke baš kisele nije ni potrebno. Ohladiti i pitu i preli pa tek onda zaliti.

Kad je pita odstajala i upila preliv iseci je i služiti. Možete povremeno okretati pite na drugu stranu.

## **Savet**

Pita je jako ukusna i sona.