

Suva pita od jabuka



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 listovajufke**
- **10-takvecih jabuka** (oko 2 kg)
- **5 kašika šecera**
- **1 vanilin šecer**
- **4 pune kašikemljevene plazme**
- **100 gmljevenih oraha**
- **oko 70 gsjeckanih oraha**
- **70 mlulja**
- **70 gputera**
- **1/2limuna**

Ostalo:

- **za posipprah šecer**

Priprema

Jabuke oguliti, oprati i naribati. Pokapati limunovim sokom. Dodati šecer, plazmu (ili neki drugi keks), mljevene i sjeckane orahe, pa sve sjediniti. Otopiti puter u ulju. Na radnu plohu staviti list jufke, premazati otopljenim puterom, pa poklopiti drugim listom. Preko rasporediti smjesu od jabuka. Zarolati, pa redati u veliki, uljem premazan pleh. Na isti nacin pripremiti i ostale "rolate". Isjeci na parcad, premazati puterom i uljem, pa peci na 200 C, da porumeni.

Pecenu pitu prekriti cistom krpom, da se ohladi; posuti prah šečerom, pa poslužiti!

Savet