

Mini pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kupovne**kore za pitu
- 4jabuke
- **6 kašika**šecera
- **3 kašik**emlevene plazme
- **1 mala šolja** brašna
- **1 prstohv**atsoli
- **1 kašika**suvog kvasca
- **3 kašike**ulja
- **malo**šecera u prahu

Priprema

Jabuke oljuštiti i narendati. Staviti ih u šerpu dodati 4 kašike šecera, kuvati jabuke 5 minuta, skloniti sa šporeta i dodati plazmu. Promešati dobro.

U ciniji umutiti brašno, so, 2 kašike šecera, kvasac i ulje, dodavati vode dok se nedobije gustina kao za palacinke.

Koru premazati smesom od brašna staviti jabuke uviti u rolat pa u puža, staviti u tepsiju. Odraditi isto i sa ostatkom kora i svaki rolat obmotavati oko puža. Celu pitu premazati smesom od brašna. Ostaviti da pita stoji oko sat vremena. Peci pitu na 200°C dok ne porumeni. Prohlaenu pitu posuti šecerom u prahu.

Savet

U jabuke može da se doda i cimet, vanilija šećer.