

Burek (pita) s jabukama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** kisele vode
- **80 ml** ulja
- **4 kašike** šećera
- **1300 g** rendanih jabuka
- **na vrh kašice** soli
- **500 g** gotovih kora

Priprema

Pomesati kiselu vodu, so i ulje u jednoj cinijici. Jabuke oljuštiti i izrendati.

U okrugli pleh kapnuti malo ulja i razmazati. Staviti tri kore tako da delomicno vire izvan ivica pleha. Poprskati svaku izmedju s malo tecnosti. Ostaviti još dve kore sa strane. Ostatak podeliti na dva jednaka dela. Uzeti jednu koru i po njoj pobacati rendane jabuke. Skupljati koru kao harmoniku i slagati jednu pored druge u pleh. Posuti sa dve kašike ravne šećera (ove su jabuke bile slatke) pa kašikom sipati pola tecnosti preko kora. Ponoviti postupak sa drugim delom kora i opet poprskati. Staviti one odvojene kore, premazati ih i preko njih poslagati krajeve kora što vire van pleha. I njih takoe premazati da se slepe jedne uz druge. Peci na 200C dok ne porumeni. Pecen burek (pitu) izruciti na pleh da donji deo dodje gore.

Savet