

Pita sa jabukama i orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora za pitu
- **15 komada** vecih jabuka
- **3 kesice** vanil šecera
- **500 g** mlevenih oraha
- **600 g** šecera
- **200 ml** ulja

Priprema

Jabuke izrendati dodati vanil šecer. Ne treba da odstoje vec se odmah pravi pita.

Odvojiti po 4 kore za 4 rolata.

Staviti prvu koru. Dodati 5 kašike rendanih jabuka. Zatim posuti sa 5 kašike šecera, 5 kašike oraha i 2 kašike ulja. Preko staviti drugu koru. Ponoviti postupak dok se ne utroše sve cetiri kore. Umotati u rolat. Ponoviti postupak za još preostale rolate.

Rolate reati u podmazan pleh. Premazati uljem i peci na 200 C 40 minuta.

Savet

Pita je najbolja kad se pravi sa svežim jabukama. Po ukusu šeer se može smanjiti, ukoliko su jabuke slatke. Sok

koji puste jabuke upiju orasi i pita je fantastina! Prijatno!