

Pita sa džemom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **50 ml**ulja
- **100 ml**kisele vode
- **1 veka tegladžema** od dunja i jabuka
- **100 g**mlevenog keksa (plazme)
- **malocimeta**

Priprema

Odvojiti po 3 kore za jedan rolat. Ulje i vodu pomešati. Na prvu koru staviti dve, a na drugu jednu kašiku mešavine ulja i vode, premazati. Na trecu koru staviti 2-3 kašike dzema, rasporediti po celoj kori i posuti kasikom plazme.

Uviti rolate i staviti ih u pleh namazan uljem ili obložen papirom za pecenje. Rolate premazati mešavinom ulja i vode.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 200C. Izvaditi iz rerne i pokriti folijom da se prohlade.

Ohlaene rolate iseci i mozete posuti prah šecerom. Prijatno!

Savet