

Socna pita 3u1 (jabuke, dunje i plazma)



težina: **lako**

za: **6** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora za pitu
- **250 g** šećera
- **10 srednjih** jabuka
- **300 g** rendanih dunja
- **100 g** mlevene plazme
- **60 ml** ulja
- **150 ml** vode
- **3 kesice** vanil šećera

Priprema

Jabuke oprati, oljuštiti i izrendati. Ja sam koristila dunje iz zamrzivaca (2 pune šake razmrznutih dunja sa sokom). U šerpi staviti jabuke i dunje dodati šećer i vanil šećer. Staviti na srednjoj temperaturi da proključa. Nakon toga kuvati još oko 5 minuta.

U cinijsipati ulje i vodu. Kore podeliti za rolate. Ja sam koristila po 4 kora za 3 rolata. Staviti prvu koru premazati smesom ulja i vode. Preko staviti drugu koru premazati uljem i vodom i rasporediti 4 kašike fila od jabuka i dunja. Posuti plazmom. Ponoviti isto sa trecom i četvrtom korom.

Uviti u rolat. Ponoviti postupak sa preostalim korama. Napraviti još dva rolata.

Rolate reati u peh obložen pek papirom. Premazati uljem i vodom.

Rolate peci na 220 C oko 35 minuta. Pitu prohladiti. Seci na parcice posuti šecerom u prahu i služiti!

Savet

Hrskava i puna fila...Jabuke,dunje i plazma savršena kombinacija!