

Pita sa jabukama i plazmom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gtankih kora za pitu
- **6-7**jabuka
- **100 ml**ulja + za premazivanje
- **100 ml**vode
- šećer
- cimet
- mlevena plazma
- šećer u prahu

Priprema

Vodu i ulje stavite da provri, a zatim sklonite i ostavite da se prohladi. Kore prebrojite pa podelite na 4 grupe. Stavite prvu koru i premazite pripremljenim uljem i vodom. Stavite i preostale kore iz grupe, koje takoe premažete sem poslednje. Na poslednju korilu rasporedite blago oceene jabuke, 4 kašike šecera, 2 kašike mlevene plazme, cimet i poprsajte uljem. Uvijte rolat i složite na pripremljen pleh obložen pek papirom. Tako uradite i sa preostalim korama i jabukama. Rolate premažite uljem i pleh stavite u hladnu rernu i tek je onda ukljucite na 200°C. Kada se rerna zagrejala, smanjite temperaturu na 180°C. Pecite pitu 40-45 minuta ili dok ne porumeni. Ostavite da se pita prohladi pa tek onda isecite i pospite šecerom u prahu.

Savet

Prijatno!