

Pita sa jabukama (32)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Premaz:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 2 vanilin šecera
- 5 kašik prezli
- 1 kašik kisele pavlake
- 1/2 kašulja
- 1 kesica prašaka za pecivo

Fil od jabuka:

- 1 kg rendanih jabuka
- 1 kesica cimeta
- 5 kašik griza
- 100 g šecera

Ostalo:

- 500 g kora za pitu

Priprema

Premaz: Jaja umutiti sa šecerom i vanilin šecerom. Dodati ulje, kiselu pavlaku, prašak za pecivo i prezle, pa sve

lepo sjediniti.

Rendane jabuke pomešati sa šećerom, grizom i cimetom.

Slaganje: I kora - 1 kašika premaza - II kora - 3 kašike premaza - 5 kašike jabuka - III kora - 1 kašika premaza - IV kora - 1 kašika premaza - po donjoj ivici kore poredjati 3 kašike jabuka.

Kada ste naslagali kako je navedeno preklopiti na unutra levi i desni kraj da fil ne curi i zaviti rolat. Tako u raditi sa preostalim korama, filom i jabukama, pa rolate staviti u pleh podmazan puterom. Svaki rolat premazati napravljenim premazom i pitu peci u rerni na 200 stepeni oko 40 minuta.

Pecenu pitu izvaditi iz rerne, prekriti mokrom krpom i ostaviti da se ohladi.

Ohladjenu pitu posuti šećerom u prahu i seci na parcice. Prijatnooo!!!

Savet

Pita je najlepša kada je potpuno ohla?ena.