

Pita sa jabukama (33)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **8**jabuka
- **8** kašika šecera
- **8** kašikaprezli
- **po** ukusucimet
- **20** mlulja
- **100** mlvode
- **2** kesicevanilin šecera

Priprema

Jabuke ocistiti i izrendati na krupno rende. U ciniji sjediniti jabuke, prezle, šecer, vanilu, cimet. Sve lepo promešati. U manjoj posudi pomešati ulje i vodu.

Kore razlistati. Uzeti 4 lista i svaki premazati mešavinom vode i ulja, a na cetvrtu koru rasporediti fil od jabuka. Urolati i staviti u podmazan pleh. Tako uraditi i sa preostalim filom. Ostatak vode i ulja prelitи preko pripremljene pite. Peci na 200°C, pola sata.

Savet

Idealna pita u dane posta.