

Pita sa jabukama (34)



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu
- **1,5 kg** jabuka
- **8 kašika** šecera
- **4 kašike** griza
- **po potrebi** ulje
- **1 kesica** vanil šecera

Priprema

Uzmite po tri kore svaku poprskajte sa malo ulja, rendane jabuke pomešajte sa šecerom. Ja sam na ovu kolicinu rendanih jabuka dodala 8 kašika šecera i 4 kašike griza i naravno ko voli vanilin šecer. Na pripremljene kore rasporedite smesu, urolajte i tako redom dok sve ne potrosite. Tepsiju podmazite rernu zagrejte i pecite pitu dok lepo ne porumeni. Ja sam pitu pisula šecerom u prahu. Ali takva kakva jeste uz kugle sladoleda od vanile je božanstvena.

Savet