

# **Pita sa jabukama i cimetom**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** tankih gotovih kora za pitu
- **1 kg** jabuka
- **10 kašika** šecera
- **5 kašika** griza
- **2 kesice** vanilin šecera
- **5 g** cimeta
- **1 dlulja**

## **Priprema**

Jabuke ocistimo i irendamo. Rreamo po dva lista kora premažemo uljem pospemo sa malo griza razporedimo rendane jabuke, od gore pospemo sa secerom, vanil secerom i cinetom, ovaj postupak ponovimo još dva puta i urolamo.

Postupak ponovimo dok ne potrošimo namernice. Ja sam dobila tri rolata koja smestimo u podmazan pleh i odozgo premažemo uljem.

Pecemo na 180 C oko 25 minuta dok lepo porumene.

Vruće rolate pokrivamo vlažnom krpom da gornja kora malo omekša. Kada se prohladi spremno za služenje. Odozgo pospemo prah secerom i uživamo u ukusu.

## **Savet**

Pita je jako ukusna i mami mirisom