

Posna pita sa jabukama i cimetom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**jabuka
- **1 pakovanje** kora za pitu
- **1 kesica** cimeta
- **po ukusu** šecera
- **po potrebi** griza
- **1 šolja** kisele vode
- **malo** ulja
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **2 kesice**vanil šecera

Priprema

Pomešati kiselu vodu za 2-3 kašike ulja i pecivom. Jabuke narendati i pomešati sa cimetom. Uzeti jednu koru, premazati mešavinom, posuti sa malo šecera i malo griza, preko staviti drugu koru, isto premazati i posuti sa malo šecera i griza, staviti trecu koru malo premazati, posuti i pobacati jabuke, a zatim i malo poreati jabuke uz ivicu, preklopiti krajeve i zarolati. Rolate reati na pleh sa papirom, premazati ih i posuti vanil šecerom.

Savet

Peene pite pokriti krpom i kada se ohlade sei. Po želji posuti šeerom u prahu. Jednostavne i brze za pripremu, a jako ukusne. Eto slatkiša u dane posta :)