

Posna rol pita sa jabukama i seckanim orasima



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora za pitu
- **600 g (10-12 komada)** rendanih jabuka
- **300 g** šecera
- **2 kesice** vanil šecera
- **200 g** sitno seckanih oraha
- **po ukusu** cimet
- **120 ml** kisele vode
- **60 ml** ulja
- **50 g** šecera u prahu

Priprema

Jabuke oprati oljuštiti i izrendati. Ostaviti da malo odstoje i dobro ih ocediti. Ukoliko koristite jabuke iz zamrzivaca potrebno je da se dobro odmrznu, a višak soka dobro ocediti. Jabukama dodati vanil šecer, šecer i seckane orahe i izmešati. Po ukusu dodati i cimet. Podeliti kore. Po tri kora za jedan rolat. Pomešati ulje i kiselu vodu. Prvu koru premazati mešavinom ulja i vode. Staviti drugu koru. Rasporediti fil od jabuka i oraha (3-4 kašike). Staviti trecu koru premazati uljem i kiselom vodom i posuti fil od jabuka. Umotati rolat i odložiti u pleh obložen pek papirom. Praviti rolate dok se utroše sve kore i fil. Rolate premazati mešavinom ulja i vode. Peci na 200 C oko 30 minuta.

Prohladjene rolate iseci na parcice posuti šecerom u prahu i poslužiti!

Savet

Hvala na ukazanom poverenju recepti.com i sto ste odabrali mene za drugog kuvara meseca novembra! Puno pozdrava i sve najbolje u daljem radu! U znak zahvalnosti delim sa vama, a i ostalim divnim kulinarkama ovaj recept za ukusan i hrskav rolat! Tako je brzo nestao da sam uslikala ostatke.