

Pita sa jabukama i šargarepom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **900 g**jabuka
- **350 g**šargarepe
- **2 kašičice**zacina za medenjake
- **1 kašičica**arome vanilije
- **1** mandarina

I još:

- **100 ml**vode
- **80 ml**ulja
- **100-150 g**šecera

Priprema

Šargarepu narendati i dinstati na maslacu da omekša. Isto uraditi i sa jabukama. Još mlake, sjediniti, pošeceriti po ukusu, dodati zacin za medenjake, rendanu koricu mandarine i vanilu. Ostaviti na stranu da se ohladi. Kore odvojiti da bude za 4 rolata (obicno bude u jednom pakovanju 12 do 16 kora, uglavnom, nek se jedan rolat sastoji od najmanje 3 lista). Svaki list premazati cetkicom umocenom u mešavinu vode i ulja i posuti sa nekoliko kašika šecera, pa reati jednu na drugu. I trecu, odnosno cetvrtu koru premazati, posuti šecerom i duž šire ivice staviti cetvrtinu nadeva. Pažljivo cvrsto umotati i staviti na pleh obložen pek-papirom. Kad umotate sve rolnice, premazati ih mešavinom vode i ulja i peci na donjem nivou rerne na 200 stepeni nekih 20-tak minuta, da fino porumeni. U zavisnosti od pecnice, menja se i stepenaža i vreme pecenja, ja prvo ugrejem na 200 stepeni rernu i pecem nekih 8-10 minuta, potom smanjim na 180 i produžim vreme pecenja na nekih 10-tak

minuta, ali-ovo je individualno, vi najbolje poznajete svoj šporet.

Savet