

Posna pita sa jabukama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu

Fil od jabuka:

- **1 kg** jabuka
- **4 kašike** griza
- **1 kesica** cimeta
- **3-6 kašika** šecera

Suvi fil:

- **7 kašika** griza
- **3 kašike** prezli
- **5 kašika** šecera

Premaz:

- **150 ml** kisele vode
- **50 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Za fil od jabuka potrebno je izrendati jabuke pa dodati griz, cimet i šefer u zavisnosti koliko su jabuke slatke. Zatim za suvi fil izmesati griz, prezle i šefer, a za premaz razmutiti kiselu vodu, ulje i prašak za pecivo.

Odvojiti po 4 kore za svaku pitu (meni je ispalo 5 pita od ukupnih 20 kora). Prvu koru premazati samo premazom, drugu premazati premazom i posuti 2 kašike suvog fila, trecu koru takodje premazati premazom i posuti 2 kašike suvog fila, a na cetvrtu koru staviti po rubu jabuke i ostatak kore poprskati sa malo premaza.

Uviti pitu rolat i staviti je u podmazan pleh. Kada se utroše sve kore i filovi pitu premazati ostatkom premaza. Ostaviti pitu oko 15 minuta da odstoji, pa je zatim peci na 200 stepeni dok ne dobije rumenu boju.

Pecenu i prohladjenu pitu iseci i posuti šeferom u prahu. Prijatno!!!

Savet

Ako volite hrskaviju pitu možete pre peenja pitu posuti kristal šeferom.