

Pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **2 kg** jabuka
- **200 g** kristal šecera
- **po ukusu** cimet
- **200 g** mlevenih lešnika
- **za premaz** koraulje

Priprema

Jabuke oguliti i ocistiti od semenki.

Uzeti 2 kore. Pouljiti, izrendati 2 srednje jabuke za jednu roladu. Posuti 2 kašike šecera, posuti cimetom i mlevenim orasima.

Tako sve dok se ne potrosi materijal. Gotove kore pouljiti. Peci u zagrejanoj rerni na 220°C 25 minuta.

Pecenu pitu iseci i posuti prah šecerom.

Savet

Može i sa i bez oraha ili uz dodatak suvih grožica.