

Pita sa jabukama (36)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 5 šoljica (od 1 dl) šecera
- 2 šoljice ulja
- 3 šoljice vode
- 7 šoljica oštrog brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 1,5 kg rendanih jabuka
- 3 šoljice šecera
- 1 kašičica cimeta
- 1 kašičica umbira u prahu
- 1 kesica vanile

Priprema

Jabuke oguliti izrendati posuti sa 3 šoljice šecera, da stane 15 minuta i jabuke ocediti od tecnosti i dodati đumbira, cimet, vanilu i sve izmešati. Umutiti 3 jaja sa 5 šoljica šecera, 2 šoljice ulja, dodati 3 šoljice vode, 7 šoljica oštrog brašna i prašak za pecivo.

Sve dobro umutiti i 1/2 smese staviti u pleh 23x33 cm, prethodno podmazan uljem i posut brašnom. Peci na 180 stepeni da se malo zapece pa staviti jabuke, preko njih 2/2 testa i sve skupa peci dok se ne ispece. Pecenu pitu

posuti šećerom u prahu.

Savet