

Pita sa jabukama i orasima



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tanjih kora za pitu
- **50 ml** ulja
- **50 ml** vode
- **150 g** kristal šećera
- **1,5 kg** jabuka
- **1 kašik** cimeta
- **2 šake** seckanih oraha
- **1** vanilin šećer

Još:

- šećer u prahu za posipanje

Priprema

Ošljutiti jabuke, posuti ih šećerom, cimetom i masu umešati sa seckanim orasima i ostaviti sa strane da malo odstoji. Zagrejati rernu na 200C.

Pomešati ulje i vodu. Na radnu površinu postaviti koru pa je premazati uz pomoc cetkice mešavinom ulja i vode pa preko nje staviti drugu koru i ponoviti postupak sa još dve kore (svaku premazivajuci). Na četvrtu koru

naneti fil od jabuka i bez cvrstog uvijanja u 4 poteza saviti rolat. Reati uvijenu pitu na podmazan pleh. Neposredno pre stavljanja pite da se pece premazati svaku šnit po površini sa malo ulja. Peci pitu na 200 C.

Savet

Hladnu pitu posuti prah šeerom.