

Pita sa dunjama, suvim grožem i keksom



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **7 kašika** šećera
- **3-4** dunje
- **100 g** suvog groža
- **100 g** keksa
- **oko 100 g** margarina
- **1 kašica** cimeta
- **po potrebi** prah šećera

Priprema

Dunje dobro operite pa ih narendajte. Možete ih po želji predhodno oljuštiti, ali ja nisam. Keks sameljite a margarin otopite. U jednu posudu pomešajte rendane dunje, šećer, cimet i suvo grože. U drugu posudu stavite mleveni ili što sitnije izmrvljeni keks.

Stavite na radni deo jednu koru, poprskajte je margarinom, preko stavite drugu loru i nju isprskajte margarinom pa stavite i trecu koru koju takoe isprskajte margarinom pa pospite keksom i mešavinom dunja, suvog groža, šećera i cimeta. Urolajte kore u rolat pa stavite na podmazan pceh. Ponovite postupak dok ne utrošite sav materijal.

Odozgo rolate poprskajte uljem i pecite u rerni na 180-200 st. dok ne porumene.

Pecene pospite prah šećerom i poslužite.

Savet