

Pita sa jabukama i cimetom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje gotovih kora za pitu
- 1 kg jabuka
- 3 jajeta
- 2 caše šecera
- 1 caša jogurta
- 1 caša griza
- 1 caša ulja
- 1 prašak za pecivo

Priprema

Izrendati 1 kg jabuka i zašeceriti, sa par kašika šecera.

Ukljuciti rernu na 200 stepeni.

Umutiti 3 belanceta, dodati žumanca i 2 caše (od jogurta) šecera, 1 cašu jogurta, 1 cašu griza, 1 cašu ulja i 1 prašak za pecivo.

Na sto staviti jednu koru, premazati filom, preko toga staviti drugu koru, ponovo premazati filom, zatim trecu koru, opet fil, i preko cetvrte kore, posuti jabuke i cimet.

Umotati u rolat i peci dok kore ne porumene.

P.S. Prebrojati kore, pa u skladu sa brojem, napraviti tri rolata.