

Pita sa jabukama (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tankih kora za baklavu
- **1,5 kg** jabuka
- **600 g** šecera
- **700 ml** vode
- **100 g** putera
- **maloulja**
- **3 kašike** griza
- **po želji** orasi, cimet, grožđice

Priprema

Sirup od šecera i vode prokuhati, ostaviti sa strane da se ohladi. Rastopiti 100 g putera i u njega dodati isto toliko ulja. Jabuke oljuštiti, izrendati i dodati par kašika šecera i 3 kašike griza, da upiju višak soka a i zbog sirupa kasnije da kolac bude sočniji. Kore po dvije sastavljati premazati puterom i dodati fil od jabuka, fil se nanosi samo na jednom dijelu na početku, gledajte da vam fila bude dovoljno za sve kore. Srolati kao rolat i redati u pleh koji je iste velicine kao dužina rolata. Kad je sve poređano izrezati oštrim nožem, pomastiti i peći na 200 C dok ne porumeni. Vreo kolac prelit hladnim sirupom.

Savet

Po želji možete u fil od jabuka dodati cimet, grožđice i orahe.