

Pita sa jabukama i grizom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** jabuka
- **1 šoljajogurta**
- **3** jajeta
- **1 pakovanje** kora za pitu
- **2 šolješecera**
- **1 šoljagriza**
- **150** goraha
- **1 kašicica** cimetica
- **1/2 šoljeulja**
- **1** prašak za pecivo
- **1** vanilin šefer

Priprema

U jednu posudu staviti jaja, šefer, vanilin šefer, jogurt, griz, ulje i prašak za pecivo pa miješati dok se ne dobije homogena smjesa. U drugu posudu staviti izjerendane jabuke koje su prethodno oguljene. Dodati orahe i cimet. Uzimati po pola kore. Prvu polovinu kore premazati filom iz prve posude. Tako uraditi sa drugom polovinom kore i trecu (od nove kore) staviti na drugu, premazati filom i na tu polovinu kore staviti izjerendane jabuke sa orasima i cimetom pa saviti. Postupak ponoviti sa ostalim polovinama kora i redjati u pouljen pleh. Peci na 180 do 200 C dok se ne dobije fina rumena boja.

Savet

Kada se ispee, posuti vanilin šeerom ili šeerom u prah. Prijatno!