

## *Pita sa jabukama i grizom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**jabuka
- **1 šolj**ajogurta
- **3**jajeta
- **1 pakovanj**e kora za pitu
- **2 šolj**e šećera
- **1 šolj**agriza
- **150 g**oraha
- **1 kašic**ic cimeta
- **1/2 šolj**eulja
- **1**prašak za pecivo
- **1**vanilin šećer

### **Priprema**

U jednu posudu staviti jaja, šećer, vanilin šećer, jogurt, griz, ulje i prašak za pecivo pa miješati dok se ne dobije homogena smjesa. U drugu posudu staviti izjerenđane 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 izjerenđane 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!