

Srcolika pita od jabuka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 listakora** za pitu
- **4**jabuke
- **2 kašike** pšenicnog griza
- **1 kašika** šecera
- **malo** otopljenog margarina

Preliv:

- **2 šolje** šecera
- **2 šolje** vode
- **1** vanilin šećer

Priprema

Oguliti jabuke. Narendati, pa ocijediti. Dodati šećer i griz, pa sve dobro promiješati. Na radnu plohu staviti jedan list kore za pitu, prekriti sa malo otopljenog margarina, pa poklopiti drugom korom. Opet prekriti margarinom, pa poklopiti trećom korom. Na treću koru staviti nadjev od jabuka.

Zatim zarolajte kore, sa jedne i sa druge strane. Oštrim nožem sijecite na parcad, pa svako parce malo razdvojite, da dobijete oblik srca.

Srca redajte u pouljen pleh.

Pospite sa malo otopljenog margarina i pecite u pecnici na 180 C, dok ne porumeni.

Pecenu pitu prelijte ranije skuhanim i ohlaenim sirupom (na laganoj vatri 10-tak minuta kuhajte šecer, vodu i vanilin šecer).

Kada se pita ohladi i upije sirup, servirajte.

Savet

Po ukusu možete u fil dodati suvo grože, mljevene orahe, sjeckane orahe...