

Srcolika pita od jabuka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 listakora za pitu**
- **4jabuke**
- **2 kašikepšenicnog griza**
- **1 kašikašecera**
- **malootopljenog margarina**

Preliv:

- **2 šolješecera**
- **2 šoljevode**
- **1vanilin šecer**

Priprema

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

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

Srca redajte u pouijken 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...