

Rolnice sa jabukama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **700 g** rendanih kiselih jabuka
- **350 g** šecera
- 2 vanil šecera
- **100 g** pšenicnog griza

i još:

- **50 ml** ulja
- **100 ml** kisele vode

Priprema

Jabuke ocistiti, izrendati, dodati šecer, vanil šecer i griz i izmešati. Ulje i kiselu vodu pomešati. Odvojiti po 3 kore za jedan rolat.

Na prvu koru staviti dve, a na drugu jednu kašiku mešavine ulja i kisele vode, premazati.

Na trecu koru staviti 3-4 kašike fila.

Uviti rolate i staviti ih u pleh namazan uljem ili obložen papirom za pečenje. Rolate premazati mešavinom ulja i kisele vode.

Peci 20-25 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Ohlaene rolate iseci i posuti prah šećerom. Prijatno!

Savet

U fil možete staviti i 1/2 kašičice cimeta ili 3 kašike ruma ili 2 kašike ruma i 3 kašike belog vina..