

Trouglovi sa jabukama i orasima



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **1/2 kg** jabuka
- **1/2**limuna - sok
- **150 g**seckanih oraha
- **100 g**šecera
- **1** vanilin šećer
- **1 mala kašika**cimet
- **200 g**margarina

Priprema

Jabuke oljuštite i krupno ih narendajte u dublji sud. Prelijte ih limunovim sokom. Dodajte šećer, vanilin šećer, cimet i seckane orahe i promešajte fil.

U šerpi na šporetu rastopite margarin.

Prvu koru poprskajte rastopljenim margarinom, savijte je na pola i ponovo poprskajte margarinom. Još jednom savijte na pola da bi dobili lentu. Na jedan kraj lente nanosite 1 kašiku fila.

Uvijte u trougao.

Stavite u pleh premazan otopljenim margarinom. Na isti način pripremite i ostale trouglove.

Na trouglove nanosite preostali otopljeni margarin.

Pecite na 200 stepeni oko 45 minuta.

Gotove trouglove pospite šećerom u prahu.

Savet