

Pita sa jabukama (28)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gkore**

Fil:

- **1 caša od jogurtagriza**
- **200 gšecera**
- **1 cašajogurta**
- **3jajeta**
- **500 grendanih jabuka**
- **1/2 kesicecimeta**
- **2 kesicevanilin šecer**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1/2 šoljiceulja**

Priprema

Prvo jabuke ocistite i narendati.

Umutiti jaja sa 100 g šecera, dodati griz, jogurt, ulje, vanilin šecer, cimet i pecivo. Sve dobro izjednaciti.

Raširiti prvu koru na radnu površinu pa je namazati sa filom. Prebaciti drugu koru preko nje, pa i nju premazati, tako uraditi i sa trecom korom. Preko trece kore razbacajte rendane jabuke i polako urolujte u rolnicu. Prebacite u pleh koji ste obložili pak papirom za pecenje. Peci 30-35 minuta na 180 stepeni da lepo porumeni. Pecenu pitu

ukoliko želite pospite prah šecerom.

Savet

Ovo je varijanta pite sa jabukama i recept za pitu sa bilo kojim drugim voem.