

Pita s jabukama



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kore za pitu (srednje debljine)
- 1 kg jabuka
- 200 g kristal šecera
- malo prah šecera (za posipanje)
- 150 g ulja
- 4-5 kašika griza
- 100 g mlevenih oraha

Priprema

Jabuke oljuštiti i narendati na krupnu stranu rendea. Svaku koru prskati sa malo ulja i šecera (po jednu kašiku.) Na trecu koru staviti rendane jabuke, po jednu kašiku ulja, šecera, griza i orahe. Umotati u rolat.

Tako raditi sve dok ne utrošite sav material i kore.

Peci u zagrejanjoj rerni na 220 stepeni, dok ne porumene oko 20 minuta.

Vrucu pitu posipati prah šecerom, zamirisanim vanil šecerom.