

Pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3vece jabuke
- **100 ml** kisele vode
- **5 kašikaulja**
- **150 g** šecera
- **100 gm** levenoh oraha
- cimet
- **500 g** kora za pitu
- **1/2** limuna - sok

Za posipanje:

- šećer u prahu

Priprema

Jabuke operemo, oljuštimo i izrendamo u ciniju. Nacedimo limun preko narendanih jabuka i promešamo kašikom da ne bi potamnele.

U drugu posudu pomešamo kiselu vodu i ulje. Ova mešavina ce nam služiti da poprskamo kore.

Na radnu površinu stavimo prvu koru koju cemo malo poprskati mešavinom kisele vode i ulja. Preko prve kore stavljamo drugu koru koju cemo isto poprskati ovom mešavinom, isto tako uradimo i sa trecom korom.

Preko kora stavljamo cetvrtu koru koju cemo malo poprskati mešavinom kisele vode i ulja. Zatim na koru ravnomerne rasporedimo narendane jabuke. Preko njih pospemo 2-3 kašike šecera, zatim preko pospemo sa po 2 kašike mlevenih oraha. Na kraju pospemo sa po 1 kašicicom mlevenog cimeta.

Ivice kora presavijemo na unutra da fil nedih cureo i blago urolamo rolat. Ne treba ga previše cvrst uvititi.

Uvijen rolat stavljamo u pleh obložen papirom za pecenje.

Pravimo 4 rolata od po 4 kore.

Uvijene rolate premažemo odozgo mešavinom kisele vode i ulja.

Rolate pecemo u vec zagrejanu rernu na 200 C 20-30 minuta, dok ne dobiju lepu zlatno-žutu boju.

Prohlaene rolate secemo na odgovarajuce parcice i pospemo ih prah šecerom.

Savet

Koliina šeera i cimeta zavisi od ukusa, ukoliko volite slae možete poveati koliinu šeera.