

## Pita s jabukama

Lagan i ukusan dezert koji se vrlo brzo priprema



**1** Pleh za pecenje podmazati margarinom ili malsacem.

**2**

**3**

**4** Jabuke oguliti i izrendati i blago procediti rukama.

**5**

**6**

**7** Staviti jednu koru i poprskati sa malo rastopljenog maslaca. Preko nje staviti drugu koru, posuti malo secerom pa trecu koru poprskati maslacem i secerom.

**8**

**9**

**10** Na jedan kraj staviti nadev od jabuka, posuti kasikom griza, zatim kasikom secera, i kasikom

### Sastojci:

kora za pite i baklave 1/2 kg

jabuka 2 kg

griza 150 g

mlevenih oraha 150 g

secera 150 g

maslaca 100 g

preliv za

secera 1/2 kg

vode 300 ml

mlevenih oraha. Urolati sto uze i seci na parcad 5-6  
cm ili po zelji icredjati u pleh.

**11**

**12**

**13** postupak ponavljati dok se ne utrosi materijal.

**14**

**15**

**16** Pece se u ugrejanoj rerni na 180 stepeni sat  
vremena dok ne porumene.

**17**

**18** Reliv: Skuvati secer sa vodom i preliti preko vruce  
pite.

**Napomena:**

Ostaviti da prenoci i posuti mlevenim orasima.