

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 preliter preko vruce
pite.

Napomena:

Ostaviti da prenoci i posuti mlevenim orasima.