

H1 Pita od jabuka recept

Jednostavna i sočna pita koja kombinuje slatke jabuke sa aromatičnim cimetom i vanilin šećerom. Gotove kore čine pripremu brzim i lakim, dok griz upija višak soka i daje filu savršenu teksturu. Idealna kao dezert ili užina za celu porodicu.

TOC (tabela sadržaja)

H2 Pita sa jabukama od gotovih kora (sastojici)

8 porcija

- Kore za pitu: 500 g
- Jabuke: 1 kg
- Šećer: 200 g
- Cimet: 5 g
- Vanilin šećer: 10 g
- Griz: 200 g
- ulje: 100 ml
- Šećer u prahu

<p>Pribor: pleh, rendalica, posuda za mešanje

H2 Priprema jednostavne pite sa jabukama i grizom

Korak 1:

500 g gotovih kora • 100 ml ulja

Uključite rernu na 180°C da se zagreje. Podmažite pleh uljem ili obložite papirom za pečenje. Pripremite kore tako što ćete ih nauljiti i slagati u pleh, ostavljajući dve kore za gornji sloj.

Korak 2:

1 kg jabuka • 200 g griza • 200 g šećera • 5 g cimeta • 10 g vanilin šećera

Oljuštite i narendajte jabuke. Pomešajte ih sa šećerom, grizom, cimetom i vanilin šećerom dok se sastojci dobro sjedine.

Korak 3:

Sipajte fil od jabuka preko složenih kora u plehu. Pokrijte gornjim korama koje ste prethodno nauljili. Premažite ih sa još malo ulja. Pecite 40-45 minuta dok pita ne dobije zlatno-smeđu koricu i fil se blago stegne.