

VRUĆE MINI PITE OD JABUKA

- kore sa savijače
- 5 jabuka
- 10 dkg mljevenih oraha
- cimet
- vanilija šećer
- 2 žlice šećera
- korica limuna
- dolazi u obzir sve što inače stavljate u štrudlu
- 1 jaje, ulje za friganje

Jabuke naribajte pa dodajte orahe, vanilija šećer, cimet, šećer, koricu limuna. Jaje umutite samo toliko da ga razbijete i da s njim možete premazati kore.

Dvije kore staviti jednu na drugu pa izrezati kvadrate 15 x 15. To bi otprilike bilo 9 kvadrata. Namazati umućenim jajom rubove donje kore izrezanog kvadratića pa pokriti s drugom korom. Na nju staviti smjesu od jabuka s tim da koru pospete s malo prezle (mrvica za pohanje). Savijte u obliku sarmice i stavite pržiti u duboko ulje. Dovoljno je minutu, dvi s jedne strane i minutu, dvi s druge strane. Po želji pospite sa malo šećera u prahu i cimeta. Poslužite uz sladoled od vanilije i umakom od karamela. U slast!

