

Prhka pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gjabuka**
- **1limun**
- **25 gšecera**
- **100 gbadema**
- **70 gsuhog groža**
- **1 kašikaruma**
- **100 gprezele**
- **50 g šecera u prahu**
- **2 kašicice cimeta**
- **250 gbrašna**
- **150 mlmljeka**
- **1jaje**
- **1 kašikaulja**
- **malosoli**

Priprema

Brašno, mlijeko, jaje, šecer, ulje i so miješati lagano da se masa sjedini. Kad tijesto pocne da se odvaja, napraviti od njega loptu premazati je uljem i ostaviti da odstoji 30 minuta. Jabuke ocistite i ogulite, narežite ih na kockice, i prelite ih sokom od limuna. Dodajte rum, suho grože i bademe. Tijesto tanko razvuci na predhodno pobrašnjenu krpu te ga premazati uljem i posuti prezлом. Uzduž stavite fil od jabuka te posuti sa šcerom u prahu i cimetom. Uz pomoc krpe urolati tijesto, zatvoriti krajeve i staviti na pleh obložen papirom za pecenje. Peci na 220 C 25 minuta. Prohlaenu pitu isjeci i posuti šcerom u prahu.

Savet