

Pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 250 g margarina
- 400-450 g brašna
- 150 g šećera u prahu
- 2 žumanceta
- 1 prašak za pecivo
- 1 prstohvat soli

Fil 1:

- 200 ml kisele pavlake
- 200 g sitnog sira
- 50 g šećera u prahu

Fil 2:

- 5 jabuka
- 2 kašike šećera
- 50 g mljevenih oraha
- 1 vanil šećer

Priprema

Od gore navedeni sirovina zamijesiti tijesto. Tijesto podijeliti na dva dijela. Jedan dio razvuci oklagijom i

obložiti pleh gde ce se pita peci. Izbockati viljuškom.

Pripremiti fil 1: U zdjelu staviti pavlaku Moja kravica, sitan sir i šećer pa sve dobro sjediniti. Masu sipati preko kore.

Uzeti drugi deo tijesta razvuci oklagijom i isjeci na trake, spajati po dve i uviti u spiralu. Spirale staviti preko fila.

U šerpicu staviti oguljene i isjecene jabuke sa malo vode i kuvati dok ne omekšaju. Kad su jabuke kuvane odliti vodu i dodati šećer. Orahe i vanil šećer. Sve sjediniti. Fil 2 rasporediti izmeu spirala.

Pitu peci 30 minuta na 180 C.

Ohladiti i sjeci na trouglove. Prijatno!

Savet