

Americka pita sa jabukama *Apple pie*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **1 pakivanje** zamrznutog testa (ili lisnatog testa)

Za pitu potrebno je:

- **6 šolja (za belu kafu)** secenih i očišćenih svežih jabuka
- **1/2 šolje (za belu kafu)** braon secera (ili obicnog)
- **2 kašike** brašna
- **2 kašice** cimeta u prahu
- **1/2 kašice** soli
- **1 kašica** mlevenih oraščica
- **2 kašike** soka od svežeg limuna

Priprema

U velikoj posudi, lagano izmešati sve sastojake. Koristiti za koru zamrznuto testo ili gotovu lisnatu koru. Razvuci pažljivo oklagijom na dva jednaka oblika. Obložite u tepsiju, donju koru i ostaviti malo više kore da skoro pada sa ivica tepsije. Zatim dodati sve izmešane sastojke. Poklopite vrh sa drugom korom. pritiskati ivice donje i gornje kore zajedno da se zatvore. Krajeve lepiti prstima ili viljuškom kako bi se formirao dekorativn krug. Seci proreze na nekoliko mesta na gornjoj kori, simetricno na svakoj cetvrtini.

Premazati gornju koru sa otopljenim puterom pre postavljanja u rernu. Pecite 40 do 45 minuta u rerni na blagoj vatri ili dok jabuke ne omekšaju, a kora je zlatno braon boje.

Izvaditi iz rerne i hladiti na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata pre služenja.

Savet

Pokrijte ivicu kore sa širokim (15-25cm) trakama folije nakon prvih 15 do 20 minuta kako ivice testa nebi prekomerno izgorele. Po obiaju, ovde u americi sam videla da pita sa jabukama se esto služi sa kuglom sladoleda od vanile. naravno ukusi su razliiti. Prijatno..!