

Ekonomicna pita s jabukama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** svinjske masti
- **12 kašika** šećera
- **2** jajeta
- **250 ml** mleka
- **1/2 kesice** cimeta
- **2 kašike** pekmeza od šljiva
- **3** jabuke
- **400 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **za posipanje** šećer u prahu

Priprema

Umutiti mast i šećer, pa dodati jaja.

Dodati mleko, cimet i pekmez, pa sve sjediniti.

Jabuke krupno narendati, ocediti od soka, a zatim ih dodati smesi i promešati.

Na kraju dodati brašno i prašak za pecivo, pa sjediniti. Smesu sipati u pleh obložen papirom za pečenje.

Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 45 minuta. Po želji, pecenu pitu posuti šećerom u prahu dok je još vruća, a kad se ohladi iseci je na kocke.

Savet