

## *Domaca krompiruša i pita sa jabukama*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **1 kg** brašna
- **1/2 l** mlake vode
- **2 kašice** soli

#### **Za krompirušu:**

- **1 kg** krompira
- **po potrebi** soli
- Za pita sa jabukama:
- **1 kg** jabuka
- **4-5 kašika** šecera

#### **Premazivanje kora:**

- **1 lonce** topljene masti

### **Priprema**

Testo: U vodu dodati so, zatim postepeno dodavati brašno i zamesiti testo (brašno dodavati po potrebi da testo ne bude gnjecavo). Zameseno testo ostaviti da se odmori 10-15 minuta. Ponovo ga zamesiti da bude glatko pa ga podeliti na 2 jufke.

Jufke malo razviti oklagijom i ostaviti da se odmore 20 minuta.

Dok se jufke odmaraju izrendati krompir u hladnu vodu i posoliti po želji. Odmoreno testo razvuci na stolu i odstraniti krajeve, testo poprskati sa 6 kašika otopljene masti pa zatim naneti svuda po testu krompir očen od vode.

Krajeve prebaciti ka unutra i na njih naneti malo krompira.

Testo urolati i sa jedne i sa druge strane.

Od urolanog testa napraviti puž i staviti u sredinu podmazane tepsije.

Isti postupak ponoviti i sa drugom jufkom, samo sto na kraju urolano testo stavite oko testa u tepsiji.

Poprskati pitu sa otopljenom masti i peci 1 sat na 200 stepeni, kad pita malo porumeni smanjiti na 150 stepeni.

Dok se pita pece pripremiti preliv. U manje lonce sipati 1/2 dl vode i 1.5 kašiku masti pa to staviti da provri, zatim time prelitu pecenu pitu.

Prelivenu pitu vratiti u rernu na 5-10 minuta. Kada se pita izvadi iz rerne ocediti mast iz tepsije.

Od odstranjenih krajeva testa može se pripremiti pita od jabuka ili višnja. Testo: Koristiti odstranjene krajeve od testa za krompirusu. Fil: 1 kg jabuka i 4-5 kašika šecera. Testo pripremiti po istom postupku kao i testo za krompirušu, pa filovati sa filom od jabuka. Fil: Jabuke izrendati, dodati im šecer pa ih pržiti sve dok voda ne ispari.

Pita sa jabukama.

Krompiruša.

**Savet**