

Prhke jesenje pitice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 šolje (od 2 dl) brašna tip 500
- 2 pune kašike svinjske masti
- 1 puna kašika kisele pavlake
- 1 jaje
- 5 kašika hladne vode
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kašika šecera u prahu

Za fil:

- 1 dunja
- 2 manje kruške ili jabuke
- 1 srednje srednja šargarepa
- 50 g suvog groža
- 1 kašika putera
- 1 kašika meda
- 1 ravna kašičica cimeta

- **1 kašika** rogaca

Priprema

U ciniji pomešati brašno sa solju, šećerom i praškom za pecivo, dodati hladno jaje, mast i pavlaku, mutiti mikserom sa nastavcima za testo ako nemate rukom. Testo će biti sipkavo i drobice se.

Polako sipajte kašiku po kašiku vode i nastavite da mutite testo dok se lepo ne poveže, ne sme biti previše lepljivo, nego fino za rad da se odvaja od cinije. Možda će vam biti potrebna koja kašika vode više ili manje zavisi od brašna, meni je trebalo tačno 5. Uvijte testo u kesu i stavite u frižider na pola sata da se stegne.

Ocistite voće i šargarepu. Dunje i kruške nasecite na kockice, a šargarepu narendajte. U većem tiganju ugrejte puter, pa dinstajte voće i šargarepu dok ne omekša, oko 10 minuta uz mešanje. Dodajte cimet, rogac, med i grožice, promešajte i kuvajte još par minuta. Ostavite da se prohladi.

Testo rastanjite i vadite čašom ili modlom krugove, na jedan stavite fil, a drugim preklopite kao na slici. Dobro po ivicama ispritisakajte da ne curi, pa preite ivice viljuškom.

Ugrejte rernu na 200 stepeni i pecite pitice oko 20 minuta, dok ne porumene. Služite posute prah šećerom, medom ili istopljenom čokoladom :) Prijatno!

Savet