# *Prevrnuta pita sa jabukama*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **min 5-6**ajdara jabuka
- **150 g**margarina
- **100 g**šecera
- **1 pakovanje**lisnatog testa

## Priprema

Istopiti margarin sa šecerom dok ne pocne da se karamelizuje. Jabuke oljuštiti i iseci na polovine, ocistiti sredinu i reati u tiganj. Nakon 5 minuta, okrenuti jabuke na drugu stranu, pa zatim opet vratiti na prvobitnu stranu. (Kao na slici)

Istanjiti lisnato testo, iseci krug precnika tiganja i prekriti jabuke. Izbušiti malo viljuškom kako testo ne bi mnogo raslo. Ubaciti u rernu na oko 180 C dok ne dobije lepu rumenu boju.

Kad je ispecena, pitu ostaviti malo da se prohladi, a zatim je uz pomoc tanjitra okrenuti i služiti dok je još topla. Prijatno!

## Savet

Prilikom okretanja tiganja pazite na višak soka koji jabuke ispuštaju, oprez da se ne ispeete!! Ako sve uradite kako treba, sav trud e biti nagradjen. :)