

Sipana pita od jabuka



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Suvi sastojci:

- 2 šolje (od 2 dl) brašna
- 2 šolje griza
- 1 šolja šećera
- 1 kesica praška za pecivo

Fil od jabuka:

- 1,5 kg jabuka
- 1 šolja šećera
- 1 kesica cimeta
- 1 kesica vanilin šećera

I još:

- 125 g maslaca
- malo šećera u prahu

Priprema

Očistiti i izrendati jabuke, dodati im šećer, vanilin i cimet. Ostaviti da odstoje kako bi pustile sok. Pomešati brašno, prašak za pecivo, griz i vanilin šećer. Podeliti ovu smesu na tri dela. Pleh 30x20 cm dobro podmazati maslacem, pa staviti prvu trećinu suvih sastojaka. Preko kašikom rasporediti polovinu fila od jabuka. Ne cediti sok koji su jabuke pustile, nego i njega sipati preko kore, on će povezati suve sastojke. Sad staviti drugu trećinu

suve mase, preko fil od jabuka sa sokom, a preko preostalu trecinu. Maslac narezati na tanke ploške, pa rasporediti preko korice. Pitu peci oko 40-ak minuta na 180 stepeni. Proveriti da li je pecena, pa ako je još uvek jako mekana, vratiti je na još desetak minuta u pecnicu da se uhvati lepa hrskava korica. Ohlaenu pitu posuti šecerom u prahu.

Savet