

Pita sa jagodama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **420 g** brašna
- **250 g** maslaca
- **1/2 kašičice** soli
- **2 kašike** žutog šećera
- **14 kašika** ledene vode

Fil:

- **800 g** jagoda
- **1** rendana jabuka
- **malo** limunovog soka
- **4 kašike** gustina
- **3 kašike** žutog šećera

Za pemazivanje:

- **1** žumance
- **2 kašike** mleka
- **2 kašike** žutog šećera

Priprema

Pomešati brašno, so i šećer i dodati hladan maslac isecen na kockice. Zatim postepeno dodavati hladnu vodu.

Da se sastojci sjedine. Umešeno testo podeliti na dva dela, jedan deo da bude malo veci. Staviti u kese i u frižider na par sati.

Za to vreme izrendati jabuku i poprskati sa par kapi limunovog soka i dodati kašiku šecera. Jagode ocistiti i preseći na pola. poprskati sa par kapi limunovog soka. Dodati 2 kašike šecera i dve kašike gustina.

Razviti veci deo testa u okugli pleh tako da testo prelazi i preko ivica pleha. zatim posuti po dnu 2 kašike gustina pa preko jabuku koju ste ocedili od soka. Preko jabuke stavite jagode takoe bez soka. Razvijete drugi deo testa i secete na trake pa napravite rešetku preko jagoda. Testo koje je bilo preko ivica pleha savijete na unutra.

Umutite žumance sa dve kašike mleka i premažete rešetku pa pospete sa dve kašike šecera. Pecete na 180 stepeni 45 minuta.

Savet

Može i bilo koje drugo voe, recimo višnje iz zamrzivaa. U tom sluaju sam izostavila jabuku i umesto gustina stavljala sam griz i u fil duplo više šeera. Ja sam pekla u obinom okruglom plehu, dublji je i onda ne curi sa strane. Pitu secite kad se potpuno ohladi.