

Engleska pita sa jabukama



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 400 g brašna T-500
- 4 kašike šećera
- prstohvat soli
- 10 kašika vode

Fil 1:

- 1 kg jabuka
- 4 kašike rumuna
- 1 limun - sok
- 3 kašike gustina
- 3 kašike šećera
- 100 g suvog grožđa

Fil 2:

- 3 kašike džema od kajsije

Priprema

Suvo grože potopiti u rum i ostaviti sa strane. Jabuke oguliti i isjeci na tanke skriške, dodati šećer, sok od limuna i gustin. Sve dobro izmiješati i dodati suvo grože sa rumom.

U zdjelu staviti vodu i šećer, izrendati margarin, dodati malo soli i na kraju brašno. Zamijesiti tijesto, podijeliti na 2 dijela (jedan dio veci, a jedan manji). Razvuci veci dio i obložiti cijeli okrugli pleh koji je premazan sa margarinom. Tijesto izbockati sa viljuškom. Istresti fil sa jabukama i preko staviti drugu koru. Na kraju premazati sa mlijekom.

Peci na 200 C oko 35 do 40 minuta. Pecenu pitu premazati sa 3 kašike džema od kajsije. Pre služenja posuti sa šećerom u prah. Prijatno!

Savet

Kola treba dobro ohladiti pa onda sjei.