

Americka pita (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Tijesto:

- **3 šolje (od 1,5 dl)** brašna
- **1/2 šolje** šećera
- **prstohvat** soli
- **1/2 šolje** hladne vode
- **200 g** hladnog margarina ili putera

Nadjev:

- **6** jabuka
- **oko 300 g** višanja
- **1 šolja** šećera
- **po ukusu** cimeta
- **2 kašike** gustina
- **3 kašike** mljevenog keksa

I još:

- **malomlije**ka
- **1/2** limuna
- **za posipanje** šećer u prahu

Priprema

Sjediniti brašno, šećer, so. Dodati rendan maragrín ili puter i hladnu vodu. Zamijesiti tijesto. Tijesto podijeliti na 2 dijela, pa ostaviti u frižider nekih sat vremena.

Na pobrašnjennoj radnoj plohi razvaljati tijesto, pa staviti u kalup ili pleh. Tijesto treba da bude po ivicama kalupa.

Narezati oguljene jabuke na kockice ili ploške. Dodati šećer, cimet i gustin, sok od pola limuna, pa sve dobro izmješati.

Na dno razvaljanog tijesta sipati mljeveni keks.

Preko keksa staviti polovinu smjese sa jabukama.

Poredati višnje preko jabuka.

Preko višanja staviti drugu polovinu jabuka.

Razvaljati i drugu polovinu tijesta, pa rezati na trake.

Trake staviti preko jabuka, formirajući rešetku. Premazati tijesto sa malo mlijeka, pa peći na 220 C 15-tak minuta, pa nastaviti peći na 180 C još nekih 40 minuta.

Pecenu pitu ostaviti da se prohladi, pa rezati na parčad. Posuti prah šećerom!

Savet