

## ***Pita sa jabukama (6)***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **600** g finog brašna
- **1/2** margarina
- **2** žumanceta
- **1** vanil šećer
- **1** limunova korica
- **1-2 kašike** pavlake
- **1** prašak za pecivo
- **3 kašike** šećera

#### **Nadev:**

- **1,5-2 kg** kiselih jabuka
- **3-4 kašike** šećera
- **1** vanilin šećer
- **1/2 kesice** cimeta
- **1-2 kašike** prezli

### **Priprema**

Od navedenih sastojaka zamesiti prhko testo. Ako je previše tvrdo, dodati još koju kašiku pavlake. Formirati loptu, umotati u najlon foliju i ostaviti u frižideru bar sat, sat i po. Za to vreme, ocistiti jabuke, narendati, poprskati sokom od limuna, i pomešati sa ostalim sastojcima. Testo podeliti na dva dela. Jedan deo treba da je veći, razvući koru velicine pleha i ostaviti da visi sa strane. Izbockati koru na par mesta. Prekriti je filom od jabuka, a drugu koru narendati preko. Peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

## **Savet**

Pita je mnogo ukusnija naredni dan...