

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 šefer
- **1** limunova korica
- **1-2 kašike** pavlake
- **1** prašak za pecivo
- **3 kašike** šecera

Nadev:

- **1,5-2 kg** kiselih jabuka
- **3-4 kašike** šecera
- **1** vanilin šefer
- **1/2** kesicecimeta
- **1-2** kasike prezli

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti prhko testo. Ako je previse trvrdo, 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 veci, razvuci 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...