Pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **250 g**margarina
- **400-450 g**brašna
- **150 g**šecera u prahu
- **2**žumanceta
- **1**prašak za pecivo
- **1 prstohvat**soli

Fil 1:

- **200 ml**kisele pavlake
- **200 g**sitnog sira
- **50 g**šecera u prahu

Fil 2:

- **5**jabuka
- **2 kašike**šecera
- **50 g**mljevenih oraha
- **1**vanil šecer

Priprema

Od gore navedeni sirovina zamijesiti tijesto. Tijesto podijeliti na dva dijela. Jedan dio razvuci oklagijom i

obložiti pleh gde ce se pita peci. Izbockati viljuškom.

Pripremiti fil 1: U zdjelu staviti pavlaku Moja kravica, sitan sir i šecer pa sve dobro sjediniti. Masu sipati preko kore.

Uzeti drugi deo tijesta razvuci oklagijom i isjeci na trake, spajati po dve i uviti u spiralu. Spirale staviti preko fila.

U šerpicu staviti oguljene i isjecene jabuke sa malo vode i kuvati dok ne omekšaju. Kad su jabuke kuvane odliti vodu i dodati šecer. Orahe i vanil šecer. Sve sjediniti. Fil 2 rasporediti izmeu spirala.

Pitu peci 30 minuta na 180 C.

Ohladiti i sjeci na trouglove. Prijatno!

Savet