*Americka pita sa jabukama *Apple pie**

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **1 pakivanje**zamrznutog testa (ili lisnatog testa)

Za pitu potrebno je:

- **6 šolja (za belu kafu)**secenih i ocišcenih svežih jabuka
- **1/2 šolje (za belu kafu)**braon secera (ili obicnog)
- **2 kašike**brašna
- **2 kašicice**cimeta u prahu
- **1/2 kašicice**soli
- **1 kašicica**mlevenih orašcica
- **2 kašike**soka od svežeg limuna

Priprema

U velikoj posudi, lagano izmešati sve sastojake. Koristiti za koru zamrznuto testo ili gotovu lisnatu koru. Razvuci pažljivo oklagijom na dva jednaka oblika. Obložite u tepsiju, dolnju koru i ostaviti malo više kore da skoro pada sa ivica tepsije. Zatim dodati sve izmešane sastojke. Poklopite vrh sa drugm korom. pritiskati ivice dolnje i gornje kore zajedno da se zatvore. Krajeve lepiti prstima ili viljuškom kako bi se formirao dekorativn krug. Seci proreze na nekoliko mesta na gornjoj kori, simetricno na svakoj cetvrtini.

Premazati gornju koru sa otopljnjnim puterom pre postavljanja u rernu. Pecite 40 do 45 minuta u rerni na blagoj vatriili dok jabuke ne omekšaju, a kora je zlatno braon boje.

Izvaditi iz rerne i hladiti na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata pre služenja.

Savet

Pokrijte ivicu kore sa širokim (15-25cm) trakama folije nakon prvih 15 do 20 minuta kako ivice testa nebi prekomerno izgorele. Po obiaju, ovde u americi sam videla da pita sa jabukama se esto služi sa kuglom sladoleda od vanile. naravno ukusi su razliiti. Prijatno..!