Ekonomicna pita s jabukama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**svinjske masti
- **12 kašika**šecera
- **2**jajeta
- **250 ml**mleka
- **1/2 kesice**cimeta
- **2 kašike**pekmeza od šljiva
- **3**jabuke
- **400 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **za posipanje**šecer u prahu

Priprema

Umutiti mast i šecer, pa dodati jaja.

Dodati mleko, cimet i pekmez, pa sve sjediniti.

Jabuke krupno narendati, ocediti od soka, a zatim ih dodati smesi i promešati.

Na kraju dodati brašno i prašak za pecivo, pa sjediniti. Smesu sipati u pleh obložen papirom za pecenje.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 45 minuta. Po želji, pecenu pitu posuti šećerom u prahu dok je još vruca, a kad se ohladi iseci je na kocke.

Savet