

*Jelenina *cudna pita**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (od 2 dl)** brašna
- **1/2 šolje** prezle
- **1/2 šolje** mljevene plazme
- **1/2 šolje** mljevenih oraha
- **1/2 šolje** kokosovog brašna
- **1 šolja** šecera
- **1** vanilin šecer
- **1** prašak za pecivo

I još:

- **oko 1,5 kg** jabuka
- **4 kašike** šecera
- **1** vanilin šecer
- **malosoka** od limuna
- **100 g** putera

Za dekoraciju:

- **po želji** prah šecer, šlag...

Priprema

Rernu zagrijati na 180 C. Jabuke oguliti, naribati, pokapati limunovim sokom. Sjediniti suve sastojke. Pleh premazati parčetom putera, pa sipati dio suvih sastojaka. Preko staviti red naribanih jabuka, posuti sa malo šecera sa vanilin šecerom.

Postupak ponoviti: opet red suvih sastojaka, red jabuka, šecer... pa još jedanput. Završni sloj su suvi sastojci.

Preko narezati listice putera i peci oko 40 minuta.

Pecenu pitu istresti na tacnu, prohladiti, pa rezati na parcad. Po ukusu, posuti prah šecerom, ukrasiti šlagom ili poslužiti uz kuglu sladoleda od vanilije.

Savet

Recept za "udnu pitu" je objavila Jelena M. U originalnom receptu ide 1 šolja prezle i 1 šolja mljevenih oraha...ja sam radila sa 1/2 šolje prezle i 1/2 šolje mljevene plazme, kao i 1/2 šolje mljevenih oraha i 1/2 šolje kokosovog brašna...i kombinacija je odlična!