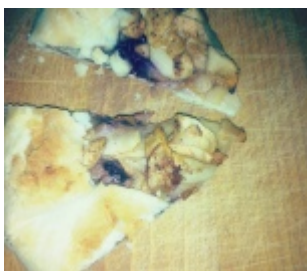


Americka pita sa jabukama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **150 ml** ulja
- **1 kašika** fruktoze
- **mal**o vode

Za nadev:

- **500 g** jabuka
- **2 kašike** džema od divljih kupina
- **1 kesica** cimeta
- **2 kašike** fruktoze

Priprema

Od datih sastojaka za testo zamesiti glatko testo, vodu dodajte malo ukoliko je potrebno da lepo umesite. Testo uviti u najlon i ostaviti u frižider dok pripremite nadev.

Jabuke oljuštiti i iseckati na tanke listice. Propržiti ih na vrlo malo ulja (1 kašika otprilike). Kada ih propržite malo, dodajte malo fruktoze kako bi još malo omekšale i pržite još malo stalno mešajući.

Na brašnom posutu površinu rastanjite testo da bude što tanje. (Testo ce možda malo da se lomi, ali nije strašno, takvo i treba da bude. Podseca na testo za vanilice). Koru staviti u tepsiju (malo podmazanu ili obloženu pek papirom), tako da ivice vire. Džem rasporediti, namazati u krig, tako da kada se sece bude džema u svakom

patcetu. Preko rasporediti jabuke, posuti ih ostatkom fruktoze i cimetom, pa presaviti krajeve testa.

Peci u zagrejanj rerni na 180-200 C da porumeni.

Savet

Kola je lep i topao i hladan. Meni je baš prijao malo suviji kola za promenu. Gotov kola se može posuti i prah šeerom ili poslužiti sa kuglom sladoleda. :)