

Pita sa jabukama (17)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 600 g** brašna
- **250 g** margarina
- **180 ml** kisele pavlake
- 3 žumanceta
- **prstohvat** soli
- **180 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **2 kg** kiselih jabuka
- **100-150 g** šecera

I još:

- rum šecer
- šecer u prahu

Priprema

U posudu staviti 300 g brašna, dodati so, šećer, vanilin šećer, margarin, kiselu pavlaku, žumanca i umesiti testo dodavajući brašno po potrebi. Podeliti testo na dva jednaka dela i razvuci oklagijom na veličinu tepsije.

Jabuke narendati i staviti u cediljku pa pritisnuti rukama da se iscedi sok.

Prvo testo staviti u malo nauljen pleh, zatim staviti jabuke, posuti šećerom i staviti drugo testo. Peci na 180 C oko 30-35 minuta. Pomešati rum šećer sa šećerom u prahu i posuti preko ohlaenog i isecenog kolaca.

Savet