

Prhka pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** margarina
- **9 kašika** vode
- **3 kašike** šećera
- **1** limun - rendana korica
- **450 g** brašna
- **1 prstohvat** soli

Za fil:

- **800 g** rendanih jabuka
- **4 kašike** šećera
- **po ukusu** cimeta
- **3 kašike** griza

Priprema

Hladan margarin izrezati nožem tanko i dodati šećer, so, koricu limuna i vodu. Postepeno dodavati brašno i zamesiti glatko testo. Uviti u foliju i ostaviti u frižider najmanje 30 minuta da odmori.

Jabuke proinstati u tiganju i dodati šećer, cimet i griz. Ohladiti fil.

Razvuci testo i obložiti pleh velicine 28 cm. Obložiti i stranice testom. Ostatak testa spojiti i vratiti u frižider na 15 minuta. Izbockati testo u plehu i napuniti ga filom. Ostatak testa razvuci i seci trake. Trake isplesti preko fila.

Ukrasiti po želji ostacima testa. Peci u rerni na 180 C, da blago porumeni.

Savet

Za one koji vole puding umesto griza umešajte razmužen puding sa malo soka od jabuke, kuvati da se zgusne.