

Pita sa rogacem (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** oštrog brašna
- **180 g** margarina
- **1** žumanjak
- **3 kašike** hladne vode
- **1 kašičica** soli

Za fil:

- **250 g** mljevenog rogaca
- **1 kašika** meda
- **3** srednje jabuke
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 kašičica** cimeta
- **1** belanjak

Priprema

Od oštrog brašna, margarina, žumanjka, vode i soli umesiti fino testo, podeliti na pola. Umotati u providnu foliju i ostaviti oko 30 minuta u frižider. Fil: Rogac pofuriti sa vrelin mlekom da se dobije gusta smesa. Ostaviti da se ohladi. U ohlaeni rogac dodati, med, 3 srednje izribane jabuke (jabuke izribati i dobro ocediti), vanilin šećer, cimet i sneg od belanjka. Iz frižidera uzeti jedno testo na pobrašnjenom podlozi razvaljati 34x20cm. Tepsiju obložiti pek papirom, preneti oklagijom testo u tepsiju, potom staviti fil, izravnati i drugo testo. Gornju koru izbockati sa cackalicom. U zagrejanu rernu na 180, peci dok pita ne porumeni. Pecenu pitu ostaviti da se dobro ohladi, posuti šećerom u prahu i tek onda rezati.

Savet