

Pita sa jabukama (22)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kore:

- 1 jaje
- 1 žumance
- 1 kašikameda
- 150 g žutog šecera
- 300 g brašna
- 125 g maslaca
- 1 kašicamlevenog muskatnog oraha

Fil:

- 3 vecejabuke
- 2 kašikeprezli
- 1 kašikagriza
- 50 g žutog šecera
- 1 kašikameda

Još:

- 2 belanceta
- 30 g prah šecera

Priprema

Otopiti margarin, med i žuti šećer. Lepo promešati. Dodati jaje i žumance i umutiti. Dodati brašno i mleveni muskatni orah za testo i umesiti meko testo, ali da se ne lepi za ruke.

Staviti u kesu i u zamrzivac dok se pravi fil. Ocistiti i oljuštiti jabuke i iseckati na kockice. Dodati otopljeni med sa šećerom i promešati. Dodati prezle i griz. Dobro sve izmešatu.

Podeliti koru na dva dela. Jedan deo tanko razvuci i staviti u pleh koji je podmazan i posut prezlama. Preko kore staviti i rasporediti fil. Drugi deo testa razvuci i iseci trakice. Staviti preko fila i ostatak testa iskickati preko mesta gde nema fila.

Staviti da se pece na 200 stepeni. Umutiti belanca sa prah šećerom. Kada je gotova pita preliti belanca po želji i vratiti na 5 minuta.

Savet