

## *Pita sa jabukama (23)*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **450 g** brašna
- **100 g** margarina
- **2-3 kašike** hladne vode
- **30 g** šećera
- **1 prstohvat** soli

#### **Za fil:**

- **600 g** jabuka
- **3 kašike** naseckanih orasa
- **3 kašike** pšenicenog griza
- **1 kašik** gustina
- **50 g** šećera
- **1 kašika** cimeta
- **1 kesica** vanilin šećera

### **Priprema**

Brašno posuti direktno po radnoj površini i dodati mu 30g šećera i so, pa sve lepo izmešati. Margarin iseckan na kockice dodati toj smesi. Zatim gnjeciti smesu sve dok se ne pretvori u mrvice. Smesi dodavati kašike vode uz neprestano gnjecenje (potrebno je dodavati kašiku po kašiku vode). Kada ste dobili jedinstvenu smesu podelite je u dva dela u odnos 1:5. testo zatim staviti u kesu i odložiti u frižider na 30 minuta. Za nadev iseci jabuke, ocistiti ih od semenki i izrendati. U drugu posudu pripremite drugu smesu tako što cete pomešati orahe, cimet, vanilin šećer, gustin, šećer i pšenicni griz. Od veceg dela razvuci koru i njome obložiti posudu u kojoj ce se pita

peci. Zatim dodati 2,5 kašikice suve smese, pa preko jabuke. Ponovo posuti suhu smesu, pa jabuke i sve dok ne potrošite sastojke. Suva smesa treba da bude na vrhu poslednjeg sloja. Od manjeg dela testa, ukrasite. pletite ili naribajte na rende. Zatim pitu premzati belancem. Rernu zagrejati na 170 °C i peci oko 45 minuta. Pecenu pitu posuti šećerom u prahu, ukrasite dodatno po želji, kod mene je cips od jabuka. Tanko, što tanje iseci jabuke, na tepsiju staviti papir za pečenje i poredati kolutove jabuka na 100 sušiti... uz povremeno otvaranje rerne ili na termo pec, stavite gazu poređajte jabuke, prekrite gazim i ostavite preko noci ili na radiatoru... probajte fino i zdravo za grickanje.

## **Savet**