

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**šecera
- **1 prstohvatsoli**

Za fil:

- **600 g**jabuka
- **3 kašikenaseckanih orasa**
- **3 kašikepšenicnog griza**
- **1 kašikagustina**
- **50 g**šecera
- **1 kasikicacimeta**
- **1 kesicavanilin šecera**

Priprema

Brašno posuti direktno po radnoj površini i dodati mu 30g šecera i so, pa sve lepo izmešati. Margarin iseckan na kockice dodati toj smesi. Zatim gnjeciti smesu sve dok se ne pretvorи 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 šecer, gustin, šecer 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 suvu 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 šecerom u prahu, ukrasite dodatno po želji, kod mene je cips od jabuka. Tanko, što tanje iseci jabuke, na tepsiju staviti papir za pecenje i poredati kolutove jabuka na 100 sušiti... uz povremeno otvaranje rerne ili na termo pec, stavite gazu poreajte jabuke, prekrite gazim i ostavite preko noci ili na radijatoru... probajte fino i zdravo za grickanje.

Savet