

Posna pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **180 g**margarina
- **300 g**brašna
- **3 kašike**prah šecera
- **6 kašikavode**
- **1 kašikare**dane kore limuna
- **1 prstohvatsoli**

Za fil:

- **600 g**rendanijih jabuka
- **3 kašikenaseckanih lešnika**
- **4 kašike**griza
- **2 kašike**gustina
- **po potrebi**šecer
- **po ukusucimet**

Priprema

Izrendati margarin, dodati šefer, koru limuna, so, brašno i vodu. Sve pomešajte viljuškom, ne mešati puno rukama da se margarin ne otopi. Napraviti loptu i staviti u frižider minimum pola sata. Na dobro pobrašnjenoj podlozi rastanjiti testo. Izrezati testo malo vece od kalupa. Kalup za pitu premazati margarinom i staviti testo u kalup, izbockati viljuškom.

Izmešati u ciniji naseckan lešnik, griz, gustin, šecer, cimet. Na donju koru u plehu sipati kašiku dve suve smese i preko malo jabuka. Ponoviti dok imate jabuka i suve smese, s tim da na kraju ostaje suva smesa. Drugi deo testa razvuci i iseci na jednake trake. Trake pleklapati preko fila da se dobije mreža. Od ostataka praviti ružice i listice. Peci na 180C da blago porumeni. Ohlaenu posuti šecerom u prahu.

Savet