Hrskava pita od jabuka



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 manjih**jabuka
- **250 g**lisnatog testa
- **1 kašicica**cimeta
- **na vrh noža**mlevenog muskatnog orašcica
- **1 kesica**karamel šecera
- **prstohvat**soli
- **2 kašike**smeeg šecera
- **100 g**putera
- **po potrebi**ulja za prženje
- **po ukusu**prah šecera

Priprema

Jabuke oljuštiti, oprati i iseci na kockice. U tiganj staviti puter i kašiku ulja, pa kada se zagreje dodati jabuke, smei i karamel šecer, so, cimet, muskatni orašcic i dinstati 6,7 minuta. Ostaviti da se prohladi. Lisnato testo odmrznuti, radnu površinu posuti brašnom, kao i lisnato testo, pa ga tanko razvuci oklagijom. Podeliti ga na 6 delova i na svaki deo staviti po kašiku dinstanih jabuka. Ivice premazati vodom pa testo spojiti i viljuškom pritisnuti ivice da ne ispadne fil. U tiganju zagrejati ulje i pržiti pitu sa obe strane da porumeni. Isprženu vaditi na papirni ubrus da upije višak masnoce. Gotovu posuti šecerom u prahu i cimetom. Poslužiti toplo.

Savet

Ja sam pravila sa jabukama petrovaama koje su slatke, a ako pravite sa kiselim jabukama, možete poveati

koliinu šeera.