Pita sa jabukama (27)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna
- **180 g**margarina
- **3 kašike**prah šecera
- **6 kašika**hladne vode
- **1**limun - izrendana kora
- **1 prstohvat** soli

Za fil:

- **600 g**rendanih jabuka
- **2 dl** soka od jabuka
- **2 kesice**vanila pudinga
- **4 kašike** šecera
- **po potrebi** cimet

Priprema

Izrendane jabuke staviti u šerpu, dodati šecer i cimet i pola soka od jabuka. Staviti da provri, pa dodati puding umucen sa ostatkom soka. Skuvati fil da se zgusne. Ohladiti.

U vanglici izrendajte margarin i sve promešajte viljuškom, ne mešati puno rukama da se margarin ne otopi.

Napraviti loptu, pokriti je prozirnom folijom i staviti u frižider na dva sata.

Izvadite iz frižidera, testo podelite na 2 dela. Na dobro pobrašnjenoj podlozi rastanjiti testo, izrezati testo malo vece od kalupa. Kalup za pitu premazati maslacem i pobrašnjaviti, višak brašna istresti... staviti testo u kalup, izbockati....

Sipati fil od jabuka u kalup preko testa, zatim prekriti sa drugim delom testa. Krajeve pritisnite rukama da se zalepe. Nožem napraviti proreze da bi para mogla izlaziti, ili kao ja ukrasiti sa ostacima testa. Pecite na 180 C. Ohladiti, posuti šecerom u prahu, pre služenja.

Savet