

Rusticna pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Prhko testo:

- **300** goštrog brašna
- **100** gšecera
- **150** gmargarina
- **1** prstohvatsoli
- 2žumanca
- **2 kašike**kisele pavlake

I još:

- 2-3jabuke
- 1vanilin šecer
- 2-3 **kašike**šecera
- 1-2 **kašicice** cimeta
- **malo** šecera u prahu

Priprema

Pomešati u ciniji za mešenje brašno, šecer, so, pa dodati na kockice seckan margarin, žumanca i kiselu pavlaku, pa umesiti testo. Umotati ga u najlon foliju i odložiti na pola sata u frižider. Posle tog vremena izmeu dva lista pek papiira razvuci koru i staviti, zajedno sa papirom, u pleh od rerne.

Premazati sredinu testa sa nekoliko kašika džema, oko 1,5 cm od ivice ostaviti nenamazano testo.

A onda poreati kriške jabuka, poprskane šećerima i cimetom. Jabuke ne ljuštimo i ne moramo ih poreati pravilno, nego ih razbacati po džemu.

Nenamazan deo saviti prema unutra, da se jabuke "ušuščaju" i da džem ne bi curio prilikom pečenja... Izbockati viljuškom.

Pecnicu ugrijati na 175 stepeni i peci dok jabuke ne omekšaju, a testo poprими lepu boju.

Gotovu pitu prohladiti i posuti šećerom u prahu.

Savet