

## **Pita sa jabukama (29)**



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Testo za jufke:**

- **500 g** glatkog brašna
- **2 najmanje kašicice** soli
- **300 ml** vode

#### **Za fil od jabuka:**

- **2 kg** jabuka
- **1 kašika** cimetra
- **2 kašike** meda
- **100 g** suvog groža
- po **želji** maloseckanih oraha
- **2 kesice** vanilin ſecera

#### **Za fil od sira:**

- **400 g** svežeg sira
- po **ukusu** so
- **4** jajeta

### **Priprema**

Mnogo je lakše kupiti kore i sa njima raditi, ali pita sa domaćim korama priznacemo mnogo ukusnija. Nije je teško napraviti, držite se saveta i polako. Kad radim pitu, uvek napravim i slanu i slatku. Ako želite da pita bude

hrskava, onda stavljajte manje fila od jabuka, i ne tanjite jako testo. Kod mene su kao da su zaliveni agdom, tanko testo, puno jabuka. Prosejati brašno u vanglicu, pomešati so, dodati svu vodu i zamesiti fino glatko testo. Testo je bitno lepo izradi, da bude baš glatko. Ostavite testo na radnoj površini pokriveno sa krpom da odstoji 15 minuta, ni manje ni više. Testo podelite na 4 dela (ja ga secem na 4 dela jer mi je sto okrugli i od te 1 loptice razvuce se testo po celom stolu) meni je lakše raditi tako, a ako ste pocetnik i vama preporucujem da tako krenete, pa kad uvežbate onda testo podelite na 2 dela. Svaki deo testa mesite i oblikujte loptice. Veliku tepsiju ili tacnu premažite sa uljem 1-2 kašike, (zavisi od velicine kašike). Svaku lopticu testa oklagijom na pobrašnjenoj podlozi razvaljajte na debljinu malog prsta. Složite na tepsiju ili tacnu i ponovo sve premažite sa uljem, jedna ili dve kašike ulja. Prekrite sa providnom folijom i ostavite da stoji na sobnoj temperaturi, minimum 30 minuta, meni uvek stoji preko sat vremena. Napravite fil, jabuke ogulite, izrendajte na rende, dok sve izrendate one ce pustiti sok, pa na kraju sve dobro iscedite rukama. Dodajte med ili šefer po ukusu, vanilin šefer, cimet, suvo grože možete dodati ili stavljati na jufke, kako želite. Fil od sira: u zdelu stavite sir, jaja i so i sve promešajte. Na sto staviti stolnjak, uzeti jedno testo, videcete ono se vec sad razvlaci, dok ga dižete sa tacne. Testo razvlacite od sredine jagodicama prstiju, ne noktima, prema sebi. Razvucete koju debljinu želite, rubove osecite, oni su dosta deblji, ja to pokidam na jednom kraju, i vrtim kao da vunicu motam u klupko, taj deo testa bacim... malo je to testa. :) Poprskajte malo uljem i stavite fil s jedne i druge strane. Prebacite krajeve, prema sredini i pomocu stolnjaka motajte, do pola, onda drugu stranu, po sredini presecite testo i motajte koji oblik pite želite. Od ove jedne lopte testa, dobiju se dve pitice. Napravila sam i sa sirom, isti postupak, samo sam motala u krug. Slažete ih na tepsiju koju ste pouljili, peci na 180 stepeni oko 30 minuta. Zaista lako, verujem da sam sve objasnila sve u želji da i vi pravite. :) i ja sam kasno naucila da je radim, i moji se uvek raduju kad napravim.

## Savet