

Brza pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **table**lisnatog testa
- 1 **kg**nakiselih jabuka
- 6 **kašika**kristal šecera
- 3 **kašike**ulja
- 1 **kašica**cimet
- 1 **kesica**vanilin šecera
- **po potrebi**šecera u prahu
- 50 **g**listica badema

Priprema

Lisnato testo stavite na sobnoj temperaturi da se odmrzne. Za to vreme operite jabuke. Isecite ih na polovinu po dužini. Ocistite od semene lože. Secite tanke kriške, vodite racuna da budu bar približno iste velicine i debljine. Jednu tablu testa razvucite oklagijom u velicini pleha u kome cete peci pitu. Podmažite kalup uljem, položite na dno razvijenu koru. Razvucite testo i na stranice kalupa po 1 cm.

Redjajte kriške jabuka po dnu testa, tako da po malo prekriju jedna drugu, kao na slici. Pospite kristal šecerom i cimetom.

Odozgo pospite listicima badema i prelijte uljem. Oklagijom razvucite drugu tablu testa na istu debljinu kao prvu. etkicom je premažite vodom u koju ste dodali kašicicu šecera. Testo isecite na trake iste širine.

Preko jabuka od dobijenih traka **ispletite** mrežu. Zagrejte rernu na 200 stepeni i stavite pitu da se pece. Pecite

je dvadesetak minuta dok porumeni.

Pecenu pitu prekrijte platnenom salvetom i ostavite da se malo prohladi. Prohladjenu pitu pospite šećerom u prahu, kome ste dodali kesicu vanilin šecera.

Secite pitu i poslužite. Prijatno Vam bilo.

Savet