Praznicna pita

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **400 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1**jaje
- **200 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **1 prstohvat**soli
- **2 kašike**kisele pavlake
- **50 ml**mleka

Fil:

- **1,2 kg**jabuka
- **5-6 kašika**šecera po ukusu
- **2 kašicice**cimeta u prahu
- **1-2 kašicice**anisa u prahu
- **1-2 kašike**griza
- **2**vanilin šecera

Ostalo:

- **malo**šecera u prahu za posipanje

Priprema

Pomešati brašno sa solju, praškom za pecivo i šecerom u prahu. Dodati mu jaje, omekšali margarin i kiseku pavlaku, kao i mleko, pa umesiti kompaktno testo. Ostaviti ga u frižideru, pokriveno najlon folijom, dok spremamo fil od jabuka. Jabuke oprati, narendati i posuti sa šecerom, ovo po ukusu, zavisi od slatkoce samih jabuka. Dodati cimet i anis i izmešati. Testo podeliti na dva dela, rasklagijati na velicinu tepsije u kojoj ce se peci. Tepsiju podmazati margarinom i staviti prvu koru i malo izbockati. Posuti sa malo griza. Jabuke ocediti od soka i nafilovati koru, posuti sa malo griza i preklopiti drugom korom koju takoe malo izbockamo. Peci u rerni ugrejanoj prvo na 200 stepeni, peci 10.tak minuta, potom smanjiti na 180 stepeni i peci da fino porumeni. Ohladiti pitu i bogato posuti šecerom u prahu.

Savet