

Pita sa jabukama (31)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dlmleka**
- **40 gkvasca**
- **200 gmasti**
- **6 kašikašecera**
- **450 gbrašna**
- **1 prstohvatsoli**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **1 kesicacimeta**
- **3 kašikegriza**
- **3 kašikedžema**
- **4 vecejabuke**

Priprema

U mlako mleko umešamo kvasac, 1 kašiku šecera, prstohvat soli, mast i postepeno dodavajuci brašno umesimo glatko testo. Ostavimo da miruje pola sata razvucemo na zeljenu velicinu i smestimo u podmazan pleh.

Premažemo testo džemom i pospemo grizom šecerom i cimetom, jabuke presecemo na pola izvadimo sredinu i secemo na tanke listice. Jabuke krenemo da reamo u krug sa kraja ka sredini.

Kada završimo sa reanjem jabuka, u od gore ga malo pospemo sa šecrom cimetom i vanilin šecerom. Pecemo na 180C oko 20 minuta.

Savet

Najbolje koristiti slatke jabuke.