

## ***Fina pita od jabuka***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 g** lisnatog testa

#### **Za nadev:**

- **500 g** očišćenih nakiselih jabuka
- **100 g** šećera
- **2 kašike** limunovog soka
- **70 g** mlevenih badema
- **1** vanil šećer

#### **Za premaz:**

- **1.** jaje
- **50-60 g** listica badema
- **po želji** prah šećer

### **Priprema**

Očišćene jabuke iseci na sitne kockice. Dodajte dve kašike vode i šećer pa ih dinstati desetak minuta da malo omekšaju.

Skinuti šerpu sa vatre pa kad se jabuke malo prohlade dodati limunov sok, vanilin i bademe.

Razvuci jednu plocu lisnatog testa u oblik pravougaonika i desetak cm od ivice rasporediti polovinu nadeva od jabuka.

Prebaciti preko nadeva onih 10 cm testa.

Urolati do kraja pitu, krajeve spojiti i malo podvuci.

Staviti na pleh obložen peki papirom. Sve ponoviti sa drugim delom lisnatog testa. Pitu premazati umucenim jajetom pa posuti listicima badema.

Pitu peci u rerni zagrejanjoj na 200'C oko 20-25 minuta da lepo porumeni.

Ostaviti pitu da se ohladi pa onda seci na šnite.

Po želji pitu posuti prah šećerom, a i ne morate ako je nadev dovoljno sladak.

Pita je i sutradan veoma ukusna i meka.

## **Savet**

Recept za ovu pitu sam davnih osamdesetih godina prepisala iz jednog ženskog nedeljnika. Pita je izvanrednog ukusa i uvek kad je napravim izaziva oduševljenje.