

## **Pita sa jabukama (35)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **2 dlmleka**
- **1 kockicakvasca**
- **1 kašika šecera**
- **1 prstohvatsoli**
- **200 gmasti**
- **450 gbrašna**

#### **Nadev:**

- **1 kg jabuka**
- **5 kašikagriza**
- **5 kašika šecer**
- **1 kesica vanil secer**
- **po ukusucimet**

#### **Za posipanje:**

- **po potrebiprah šecer**

### **Priprema**

U mlako mleko udrobimo kvasac stavimo šefer i so pomešamo i dodamo mast i postepeno dodavajuci brašno umesimo glatko testo. Podelimo na dva dela i ostavimo 15 minuta da miruje.

Dok cekamo testo jabuke ocistimo i izrendamo, tepsiju podmažemo sa margarinom, oklagijom razvijemo testo na željenu velicinu i smestimo ga na dno tepsije pospemo polovinom šecera i griza.

Na to razporedimo rendane jabuke i poslemo sa preostalim šecerom i grizom i još sa vanil šecerom i po ukusu cimetom.

Razvijemo i drugu lopticu testa na željenu velicinu i smestimo preko jabuka, utapkamo krajeve i kolac malo izbockamo viljuškom.

Na 180C pecemo oko 25 minuta dok ne dobije lepu rumenu boju.

### **Savet**

Kola ostavimo da se ohladi naseemo pospemo prah Šeerom i spremno za posluženj.