

Sipana pita s jabukama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za sipano testo:

- 250 g brašna
- 250 g griza
- 100 g šecera
- 1 kesica prašak za pecivo
- 1 kesica vanil šećer

Za nadev:

- 1 kg rendanih jabuka
- 100 g šecera
- 1 kesica vanilin šećer
- 1 kesica cimeta

Za premazivanje:

- 200 g margarina

Priprema

Priprema nadeva: Pomešati jabuke sa šećerom, vanilin šećerom i cimetom. Ako su jabuke suvlje sipati malo vode, ne više od pola čaše. Priprema suvih sastojaka: brašno, griz, šećer, vanilin šećer i prašak za pecivo lepo sjediniti. Pleh dimenzija 30×20 cm, dobro podmazati dno i stranice margarinom. Mešavinu suvih sastojaka podelite na 3 dela. Sipati prvu trećinu u pleh i ravnomerno rasporedi. Potom poreati polovinu jabuka (ne cediti

jabuke) i lepo poravnati blagim pritiskom. Zatim sipati odozgo ponovo trecinu suvih sastojaka i lepo rasporedi pa preko opet preostale jabuke i na kraju suvi. Margarin naseckati tanke plocice pa naredjati odozgo na pitu celom površinom da bi pita ravnomerno porumenela prilikom pecenja. Pitu stavite da se pece u prethodno zagrejanu rernu na 180 stepeni 40 minuta (kada se stvori hrskava korica, sipana pita je gotova). Gotovu ispecenu pitu ostavite da se malo prohladi, ako izdržite" pa je izrezati na parcice posipati šećerom u prahu po želji i poslužiti uz kavu ili čaj. Prijatno!!!!

Savet