

Pita iz Erdelja sa jabukama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- malo soli
- 200 g kristal šećera
- 100 g margarina
- 300 g oštrog brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 100 ml mleka
- 3 veće kiselkaste jabuke (oko 500 g)
- 1 kesica vanilin šećer burbon
- malo cimeta
- 1 kašik apšenićnog griza
- 2 kašike kristal šećera za uvaljavanje jabuka

Priprema

Jaja sa malo soli penasto umutiti. Dodati šećer i mikserom umutiti. Margarin naseći na tanke ploškice i na laganoj vatri rastopiti. Rastopljeni margarin dodati umućenim jajima i malo umutiti. Zatim brašno sa praškom za pecivo prosejati i dodati umućenim jajima. Na kraju dodati mleko i mikserom dobro umutiti da postane lepa jednolična smesa. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 21x31cm premazati margarinom i obložiti papirom za pečenje. Smesu izručiti na papir za pečenje u tepsiji.

Kašikom razvuci da smesa bude ravnomerno raspoređena. Celu površinu testa posuti sa tankim slojem griza. Jabuke oljuštiti, preseći na četiri dela i svaki deo očistiti od semenki. 2 kašike šećera staviti u tanjir i svaku jabuku, vanjski okrugao deo provuci kroz šećer i uz približno iste razmake utisnuti u testo.

Staviti peći u zagrejanu rernu na 190 stepeni i peći 30 minuta. Tankom iglom probati da li su jabuke pečene. Tepsiju izvaditi iz rerne.

Pitu lagano sa papirom preruciti na ravnu površinu i oprezno izvuci papir za pečenje.

Kada se malo prohladi rezati na parcađ tako da jabuka bude okružena testom. Ako su vam parcađi prevelike podelite ih na polovinu.

Savet

Moja prijateljica Mira mi je dala predivan recept za "Pitu iz Erdelja sa jabukama". Jednostavna, dekorativna a ujedno i ukusna pita.