

## *Pite od jabuka sa karamel prelivom*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** kg lisnatog testa
- **4** jabuke
- **malocimeta**
- **1** jaje

#### **Karamel preliv:**

- **200** g šecera
- **40** ml vode
- **100** ml pavlake za kuvanje
- **50** g margarina

### **Priprema**

Lisnato testo, rastanjite oklagijom i od polovine testa isecite 8 kvadrata, a drugu polovinu isecite na trake. Testo premažite karamel prelivom koji cete napraviti na sledeci nacin: šecer i vodu stavite da se ušpinuje. Kada šecer dobije zlatnu boju (svetliju ili tamniju, zavisi od dužine špinovanja), sklonite sa vatre i dodajte margarin i neutralnu pavlaku. Mešajte dok se sve lepo ne sjedini. Ostavite da se malo prohladi i stegne, pa testo premažite karamel prelivom, preko njega stavite rendane jabuke, pospite cimetom i ponovo prelijte karamel prelivom. Trake od lisnatog testa rasporedite kao resetkice preko jabuka, tako da se jabuke zatvore. Premažite testo umucenim jajetom i stavite da se pece.

## **Savet**