

Mornar pita



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **250 g** margarina
- **250 g** šecera
- **1** vanilin šecera
- **1** prašak za pecivo
- **4** jajeta
- **2 dl** kisele pavlake
- **+1** jaje

Fil I:

- **5-6 kašika** pekmeza od kajsije
- **200 g** mlevenog maka
- **100 g** šecera

Fil II:

- **200 g** mlevenog oraha
- **200 g** rendanih jabuka
- **100 g** šecera

Priprema

Umesimo testo i stavimo u frižider na oko 20 minuta. Zatim izvadimo testo iz frižidera, i podelimo na 3 jednaka dela.

Prvu loptu raširimo oklagijom na radnoj površini posutom brašnom, stavimo u pleh u koji smo prethodno stavili papir za pečenje. Premažemo pekmezom, pospemo mlevenim makom i šećerom.

Raširimo drugu loptu i stavimo testo na fil sa makom.

Pospemo testo orasima, rendanim jabukama i šećerom.

Na drugi fil stavimo i treće testo, gotovu pitu premažemo jednim jajetom, testo malo izbockamo viljuškom i stavimo da se peče u prethodno zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 35-40 minuta.

Savet

U fil sa makom možemo staviti i višnje, bje sonije.