

## *Posna pita sa jabukama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **180 g** margarina
- **300 g** brašna
- **3 kašike** prah šecera
- **6 kašika** vode
- **1 kašika** rendane kore limuna
- **1 prstoh** vatsoli

#### **Za fil:**

- **600 g** rendanih jabuka
- **3 kašika** naseckanih lešnika
- **4 kašika** griza
- **2 kašika** gustina
- **po potrebi** šecer
- **po ukusu** cimeta

### **Priprema**

Izrendati margarin, dodati šecer, koru limuna, so, brašno i vodu. Sve pomešajte viljuškom, ne mešati puno rukama da se margarin ne otopi. Napraviti loptu i staviti u frižider minimum pola sata. Na dobro pobrašnjenom podlozi rastanjiti testo. Izrezati testo malo veće od kalupa. Kalup za pitu premazati margarinom i staviti testo u kalup, izbockati viljuškom.

Izmešati u ciniji naseckan lešnik, griz, gustin, šećer, cimet. Na donju koru u plehu sipati kašiku dve suve smese i preko malo jabuka. Ponoviti dok imate jabuka i suve smese, s tim da na kraju ostaje suva smesa. Drugi deo testa razvuci i iseci na jednake trake. Trake pleklapati preko fila da se dobije mreža. Od ostataka praviti ružice i listice. Peci na 180C da blago porumeni. Ohla?enu posuti šećerom u prahu.

## **Savet**