Pita sa jabukama (26)

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna
- **180 g**margarina
- **1 prstohvat**soli
- **6 kašika ledene** vode
- **1** limun - kora
- **1 kašika**šecera

Za fil:

- **3-4 rendane**jabuke
- **50 g**seckanih oraha
- **50 g**suvog groža
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kašicica**cimeta
- **1 kašika**griza

Priprema

Izrendajte margarin, dodajte brašno, prstohvat soli, šecer, rendanu koru od limuna, ledenu vodu i sve pomešajte viljuškom, ne mešati puno rukama. Napraviti loptu od testa i staviti u frižider minimum pola sata. Izvadite iz frižidera, testo podelite na 2 dela. Kalup za pitu premazati uljem ili margarinom posuti brašnom, višak brašna istresti. Razvaljati testo malo vece od kalupa i oklagijom prebaciti u kalup, testo izbockati. Jabuke oguliti, izrendati ocediti, dodati šecer, cimet, griz, suvo grože, promešati, staviti na testo, posuti seckanim ili mljevenim orasima, kako volite. Ako su vam jabuke kisele dodajte šecer, a ako ne želite da ocedite jabuke, na kraju, na vrh

pite stavite još 1 kašiku griza, onda bude baš socna. Drugi deo testa razvaljajte, režite trakice i slažite na pitu. Ja sam pokušala da napravim i jabuke od testa. Pecite na 180 stepeni dok fino ne porumeni. Ohladite pospite sa mljevenim vanilin šecerom pre služenja.

Savet