

Rusticna pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Prhko testo:

- **300** goštrog brašna
- **100** gšecera
- **150** gmargarina
- **1** prstohvatsoli
- 2žumanca
- **2** kašikekisele pavlake

I još:

- **2-3**jabuke
- **1**vanilin šecer
- **2-3** kašikešecera
- **1-2** kašicice cimeta
- **malo** šecera u prahu

Priprema

Pomešati u ciniji za mešenje brašno, šecer, so, pa dodati na kockice seckan margarin, žumanca i kiselu pavlaku, pa umesiti testo. Umotati ga u najlon foliju i odložiti na pola sata u frižider. Posle tog vremena izmeu dva lista pek papira razvuci koru i staviti, zajedno sa papirom, u pleh od rerne.

Premazati sredinu testa sa nekoliko kašika džema, oko 1,5 cm od ivice ostaviti nemazano testo.

A onda poreati kriške jabuka, poprskane šecerima i cimetom. Jabuke ne ljuštimo i ne moramo ih poreati pravilno, nego ih razbacati po džemu.

Nenamazan deo saviti prema unutra, da se jabuke "ušuškaju" i da džem ne bi curio prilikom pecenja... Izbockati viljuškom.

Pecnicu ugrejati na 175 stepeni i peci dok jabuke ne omekšaju, a testo poprimi lepu boju.

Gotovu pitu prohladiti i posuti šecerom u prahu.

Savet