

# Pita od jabuka

**Za 8 osoba**

## Testo

250 g brašna  
200 g margarina  
50 g mlevenih badema  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
1 dl hladne vode  
1 kašičica sirćeta  
1 žumance za premazivanje  
10 g margarina za podmazivanje

## Fil

600 g jabuka  
1 kašičica cimeta  
 $\frac{1}{2}$  kašičice muskatnih oraščića  
4 kašike tamnog šećera  
4 kašike smeđeg šećera  
20 g margarina  
sok jednog limuna  
2 kašike vode

## Prilog

sladoled po želji

## Način pripreme

1. Mikserom mešati brašno, mleveni badem, so i margarin koji je isečen na kockice dok se ne dobije rastresita masa. Dodavati postepeno vodu i sirće, pa ručno mesiti dok se ne dobije glatko elastično testo.
2. Testo uviti u foliju i staviti u frižider da se hladi 30 minuta.
3. Oprane jabuke oljuštiti i iseći na krupne komade. Preliti ih sokom od limuna, dodati smeđi šećer, cimet i muskatni oraščić. Promešati i staviti sa strane.
4. U šerpu sipati vodu i tamni šećer i na umerenoj vatri pustiti da se šećer karamelizuje. Dodati margarin i uz stalno mešanje kuvati nekoliko minuta dok se ne dobije sjajni karamel. Dodati jabuke i uz lagano mešanje kuvati još nekoliko minuta. Skinuti sa vatre.
5. Uključiti rernu da se zagreje na 190 stepeni.
6. Izvaditi testo iz frižidera i premesiti. Podeliti testo na 2 dela. Prvo

oklagijom na obrašnjavljenoj površini razvući donju koru debljine 3 mm i njome obložiti unapred omašćenu posudu za pečenje. Nasuti preko prve kore fil od jabuka. Nožem odseći višak testa po obodu posude i premazati razmućenim žumancetom. Fil prekriti sa ostatkom testa koje je takođe oklagijom razvučeno na istu debljinu kao i donja kora.

7. Ivice testa premazati žumancetom i dobro spojiti. Gornju koru na nekoliko mesta lagano probušiti nožem. Od ostatka testa napraviti dekoraciju za gornju koru. Premazati celu površinu pite žumancetom i staviti u pećnicu da se peče 40 minuta.

8. Kada je pita pečena ostaviti da se malo ohladi. Servirati sa kuglom sladoleda.