

Pita od lisnatog testa i jabuka

Vrlo jednostavno za pripremu, a ukusno i izdasno i zgodno za raznorazne "varijacije na temu".

1 Jabukama ogulite koru i naribajte ih; nakapajte preko naribanih jabuka sok od limuna, pospite ih cimedom i naribanom limun. koricom

2

3

4 Oklagijom razvuci lisnato testo i po njemu razmazati marmeladu, a preko marmelade rasporediti naribane jabuke i samleveni keks

5

6

7 Urolati testo, izbosti površinu viljuskom i staviti u pleh

8

9

Sastojci:

(1) pakovanje lisnatog testa 500g
mlevenog keksa (bilo koja vrsta) 100g
vecih jabuka 4-5 kom.
limuna (sok od 1 limuna) 1 kom.
naribane limun.kore 1 kasicica
vase omiljene marmelade 4-5 kasika
cimeta (u prahu) 2 kasicice

10 u peći na 180-200 stepeni u zavisnosti od tipa
pećnice oko 20-25 min.

Napomena:

Date količine potrebnih namirnica su za količinu od 500g lisnatog testa, ali vi možete i da prepolovite količine ako želite samo jednu pitu od 250g što je sasvim dovoljno za tročlanu porodicu.

Ono što je još važnije je da fil treba rasporediti na 3/4 po