

## DOMAĆA PITA OD JABUKA

### Prkho tijesto:

- 500 gr brašna
- 250 gr maslaca
- 1 prašak za pecivo
- 200 dkg šećera
- 2 vanilija šećera
- korica limuna, a može i naranče
- pinkicu soli (na vrhu noža)
- mlijeka po potrebi (oko 1 dcl)

### Fil od jabuka:

- 1,5 kg jabuka
- 100 gr smeđeg šećera
- vanilija šećer, cimet, rum
- malo prezle (mrvica) koje će posupati višak tekućine u jabukama

Od navedenih sastojaka umijesite prkho tijesto. Podijelite ga u dva dijela, zamotajte u foliju za zamotavanje hrane pa nek odstoji neko vrijeme u frižderu (ne manje od pola sata). Jedan dio tijesta razvaljajte i stavite u tepsiju. Na njega stavite fil od jabuka (jabuke naribajte na raktežu-ribež). Pokrijte drugim dijelom tijesta. Pecite na 180 C oko 40 min. Toplu pitu pospite šećerom u prahu. Uživajte u toploj, hladnoj, sa šlagom ili bez njega, zalijte čajem ili kakvim muškatom.

p.s. Ako želite možete dodati u fil od jabuka i malo nasjeckanih oraha.

