

Pita po imenu Vita :),

Chef Lovro Rezar
Vrsta jedi: sladica
Čas priprave: več kot 1 ura
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 ščepec soli
- 1 kos jajce
- 1. testo:
- 200 g moke
- 85 g margarine za peko
- 2. nadev:
- 7 kos večjih jabolk
- 120 g skute

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Priprava krhkega testa:
Zavihajmo rokave :))

V moko zmešamo ščepec soli,pecilni prašek in zdrobljeno margarino.Dodamo sladkor(man če nimamo radi preveč sladkano),vanilijev sladkor in jajce. Vse setavine pregnetemo z rokami v testo oz. večjo kepo:).
Testo postavimo v hladilnik (za vsaj 20 min)
in se lotimo priprave nadeva:

Nastrgamo jabolka jih sladkamo lahko dodamo tudi kakšen vanilijev sladkor in cimet,če ga marate :),zaradi bolšega okusa.
Nato damo v manšo posodo skuto ji dodamo kislo smetano in sladkamo, zopet po okusu oz.kako saldkosnedi ste.

Okrogel pekač premera 28 namažemo margarino in na dno z malo truda lepo razporedimo pripravljeno testo. Majhen košček si ga pustimo za na konec in nardimo trakce s katerimi okrasimo pito.....

Na testo najprej dodamo pripravljeno skuto,nato jabolka in na koco trakce iz testa.

Po želji lahko dodajamo katerokoli sadje(maline,jagode,,,,), lako dodamo tidi nastrgane mandelje,meni osebno so zelo všeč in tudi lepo izgledajo rahlo zapečeni.
Wala, samo še v pečico za 40 min in že režemo :)

Mmmmmmmmm

Naj vAm TeKnE

L.K.