Старинска пита со јаболка

Потребни состојки:

За питата:

- 150 г путер/маргарин
- 150 г шеќер
- 2 јајца
- 350 г.брашно
- 1 прашок за пециво
- 1 ванилин шеќер
- Кора од 1 лимон

***За филот од јаболка*:**

- 1 кг јаболка
- 3-4 лажици шеќер
- цимет (опционално)

Начин на подготвување:

Има два начини на подготвување во зависност од тоа дали сакате да биде поронлива или помека питата:

Поронлива пита:

Сите состојки се ставаат во сад и се мешаат со рака додека да

се соединат. Тестото се дели на два еднакви дела.

Помека пита:

Во сад за матење се става путерот и шеќерот и се мати со миксер. Се додаваат јајцата. Потоа се додаваат и преостанатите состојки и тестото се меси со рака. Доколку има потреба (тестото е многу лепливо) може да се додадат уште 1-2 лажици брашно. Тестото се дели на два дела (едниот малку поголем од другиот) и се остава во ладилник 15-20 минути.

Во меѓувреме се подготвува филот од јаболка: јаболката се лупаат, се отстранува средината и се сечат на мали парчиња. Се ставаат во тава на оган и се остава да испари водата од јаболката. Кога веќе ќе омекнат се додава шеќер по желба (3-4 лажици). Доколку сакате може да додадете и цимет.

Се расукува едното тесто малку поголемо од садот во кој ќе се печи. Најдобро би било сад со големина 28. Се обложува садот со него и се крева по надворешниот раб за да се соедини со горното тесто. Внатре се става филот од јаболка. Се расукува второто тесто и се сече на ленти. Лентите се распоредуваат врз филот од јаболка и се соединуваат со долното тесто.

Се пече во загреана рерна на 180 °C околу 30-40 минути или додека не ја добие посакуваната боја (golden brown).

По желба може да се нароси со шеќер во прав.