

## Pita od lisnatog testa i jabuka

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

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

### 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

**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 povrsinu viljuskom i staviti u pleh

**8**

**9**

**Napomena:**

Date kolicine potrebnih namirnica su za kolicinu od 500g lisnatog testa, ali vi mozete i da prepolovite kolicine ako zelite samo jednu pitu od 250g sto je sasvim dovoljno za troclanu porodicu.

Ono sto je jos vaznije je da fil treba rasporediti na 3/4 po