



## Пита во печени јаболка

Еве една интересна идеја како да ги искористите големите јаболка кои ги има во сите супермаркети и да подготвите нешто специјално. Питу од јаболка печени во самото јаблоко со капак од лиснато тесто.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **30 – 60 минути**

### Состојки:

- 2 големи јаболка
- 50 грама путер
- 1 рака бело суво грозје
- 1 рака обично суво грозје
- 2 рака ореви (исечкани)
- 1 рака лебни трошки
- 2 круга лиснато тесто

### Чекор 1

За почеток земете 2 најголеми јаболка што можете да ги најдете и извадете им ја внатрешноста, но внимавајте да оставите доволно дебел ѕид за да не се случи да се истури полнењето за време на печењето.

Месото од внатрешноста на јаболката оставете го настрана за да го измешате со останатите состојки за полнењето.

Завиткајте ги јаболката со просирна фолија за да не потемнат.

### Чекор 2

Измешајте ги белото суво грозје, црното суво грозје, исечканите ореви, лебните трошки и внатрешноста од јаболката. Загрејте го путерот и мешавината малку пропржете ја за поулав вкус.

Потоа, наполнете ги јаболката со филот и печете ги 15 минути на 160 степени со отворот нагоре за да омекне јаболкото пред да го ставиме лиснатото тесто.

### Чекор 3

За да ги направите капците од лиснато тесто, малку исукајте го тестото и од него исечете 2 круга и на нив со нож засечете вкрстени линии, или пак направете шара по ваш избор. Извадете ги јаболката од рерна, и веднаш премачкајте ги со јајце.

Подготвените капаци од лиснато тесто, исто така премачкајте ги со јајце и со нив затворете ги јаболката. Вратете ги во рерна и печете уште 15 минути на 180 степени додека тестото да се подигне и да добие златна боја. печени во средината.



#### Чекор 4

Извадете ги од рерната и послужете по едно јаболко на човек. За декорација попрскајте со шеќер во прав и цимет.

#### Совет

Сигурно забележавте дека во овој рецепт не ставивме воопшто шеќер, но сувото грозје е полно со шеќери. Кога ќе го пржите филот во путер, овој десерт ќе добие вкус на карамел. Декорацијата од шеќер во прав ќе го дополни благиот вкус на овој десерт.

#### Користени производи:



Сет тави за пица



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)