

Pita od kupina

300g brašna

125g maslaca

1 žlica šećera

1dl hladnog mlijeka

1 jaje

malo soli

400g kupina

2 žlice šećera

sok od 1 limuna

1 žlica gustina

Pomiješajte brašno i sol, dodajte hladni maslac i rukama napravite mrvice. Dodajte mlijeko i jaje te brzo umijesite tijesto. Nemojte dugo riješiti jer će postati žilavo.

Kuglu tijesta zamotajte u foliju i stavite u hladnjak pola sata.

Ugrijte pećnicu na 180°C.

Kalup za pite namažite maslacem i pospite brašnom.

Tijesto podijeliti u dva dijela, jedan neka bude nešto veći.

Razvaljajte ga na pobrašnjenoj podlozi te pažljivo prebacite u pripremljen kalup. Odrežite višak, te ga izbockajte vilicom.

Kupine operite, poslije šećerom i gustinom, dodajte sok od limuna te sve dobro promiješajte.

Nadjev rasporedite po pripremljenom tijestu u kalupu.

Drugi dio tijesta razvaljajte, narežite na trake i poslažite preko pite.

Pecite oko 30 minuta na 180°C.

Ohladiti, pa poslije šećerom u prahu i po želji poslužite sa kuglom sladoleda od vanilije.