

## **Sastojci**

*za tijesto:*

- **350 g brašna**
- **1/2 žličice soli**
- **2 žlice šećera u prahu**
- **250 g maslaca**
- **naribana korica jednog nešpricanog limuna**
- **7 žlica hladne vode**

*za nadjev:*

- **350 g rabarbare**
  - **350 g malina**
  - **2 žlice gustina**
  - **70 g šećera**
  - **malo cimeta**
- 
- **mlijeko za premazivanje**
  - **šećer za posipavanje**

## **Priprema:**

1. Umijesiti prhko tijesto. U posudu staviti brašno, posoliti, dodati šećer i narobanu limunovu koricu i sve promiješati. Dodati maslac narezan na kockice i utrljati u brašno. Dodati hladnu vodu i kratko umijesiti, tek toliko da se sastojci sjedine. Podijeliti tijesto na dva dijela. Svaki formirati u disk, zamotati u prozirnu foliju i staviti u hladnjak na sat vremena.
2. Pripremiti nadjev. U zdjelu staviti rabarbaru narezanu na komadiće veličine 1-2 cm, dodati maline, šećer, gustin i cimet i sve dobro promiješati.
3. Ohlađeno tijesto izvaditi iz hladnjaka pa prvi dio tijesta tanko razvaljati i njime obložiti kalup za pitu. Dno izbošiti vilicom i na tijesto staviti nadjev. Drugi dio tijesta isto tanko razvaljati pa izrezati na uske trakice. Rub pite premazati mlijekom, po vrhu pite složiti trakice tijesta i malo ih stisnuti uz rub da se zalijepe. Premazati i trakice mlijekom pa cijelu pitu posuti šećerom.
4. Staviti u zagrijanu pećnicu i peći 40 - 50 minuta na 200°C. Tijekom pečenja pitu po potrebi zaštititi alu-folijom kako trakice tijesta ne bi prebrzo potamnile.
5. Pitu ohladiti i posuti šećerom u prahu.