

PITA OD JABUKA SA TIJESTOM OD ORAHA

Za tijesto:

145 g brašna
100 g maslaca
50 g šećera
25 g mljevenih oraha
naribana korica polovice limuna
1 žumanjak

Za nadjev:

5 jabuka
50 g šećera
50 g groždica
malo naribanog đumbira
1 žlica ruma
prstohvat cimeta
1 žlica škrobnog brašna

Za posluživanje:

sladoled od vanilije ([preporučam ovaj](#))

Zagrijte pećnicu na 190 C.

Za tijesto u prikladnu posudu prosijte brašno. Dodajte šećer, mljevene orahe, naribanu limunovu koricu, žumanjak i maslac narezan na manje komadiće. Umijesite tijesto.

Jabuke operite i narežite na manje kockice.

Stavite ih u posudu za pitu pa dodajte šećer, groždice, naribani đumbir, rum, cimet i škrobno brašno. Izmiješajte.

Tijesto razvaljajte pa ga narežite na trake. Složite trake preko jabuka u mrežu.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 40-45 minuta.

Poslužite mlaku uz kuglicu sladoleda.