



## JERNEJ KITCHEN

# NAJBOLJŠA OCVRTA JABOLČNA PITA

Ocvrta jabolčna pita je preprosto najboljša. Sočen jabolčni nadev in hrustljava zunanost. Preprost recept za cvrtje ali pečenje vrhunskih jabolčnih pit.

ZA	6	JABOLČNIH PIT
PRIPRAVA:	10	MINUT
POČITEK:	30	MINUT
CVRTJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	50	MINUT

### JABOLČNI NADEV

2 večji Evelina jabolki

120 ml vode

2 žlici limoninega soka

1 čajna žlička vanilijeve paste ali strok 1 vanilije

60 g rjavega sladkorja

30 g masla

10 g gustina

1/2 žličke cimeta v prahu

1/4 žličke pimenta v prahu

1/4 žličke ingverja v prahu

### OCVRTE PITE

1 zavitek listnatega testa (280g)

1 jajce (za premaz)

1 liter repičnega ali sončničnega olja (za cvrtje)

100 g sladkorja (za posip)

1 žlička cimeta v prahu (za posip)

### TOOLS AND EQUIPEMENT

rezalna deska

### PRIPRAVIMO JABOLKI

Jabolki olupimo, odstranimo sredico in narežemo na manjše kocke, velikosti približno 0,5 cm x 0,5 cm.

### JABOLČNI NADEV

V kozico damo narezana jabolka, dodamo vodo, limonin sok, vanilijo, rjav sladkor, masla, gustina, cimet, piment, in ingver. Premešamo in postavimo na zmeren, srednje močan ogenj. Pustimo, da zavre, nato pa med rednim mešanjem pri šibkem ognju kuhamo 2 - 3 minute, da se jabolka malo zmečajo in da se mešanica zgosti. Odstavimo z ognja in razporedimo jabolka po pekaču. Postavimo v hladilnik za 20 minut v hladilnik ali 10 minut v zamrzovalnik.

### NASVET

[V kolikor razporedimo jabolka po pekaču, se bodo hitreje ohladila.](#)

### NAREDIMO MINI JABOLČNE PITE

Listnato testo vzamemo iz hladilnika, ga odvijemo in narežemo na 12 pravokotnikov velikosti 8 cm x 12 cm. Jabolčni nadev razporedimo po sredini šestih pravokotnikov, pustimo približno 1 cm roba. Rob dobro premažemo z razžvrkljanim jajcem. Preostale pravokotnike listnatega testa položimo čez nadevane pravokotnike, da dobimo zaprte žepke. Z vilico dobro pritisnemo ob robove, da se žepki zaprejo. Potem ponovno premažemo z razžvrkljanim jajcem. Prestavimo na pekač obložen s papirjem za peko in postavimo v zamrzovalnik za 15 - 20 minut.

### NASVET

Sponsored

kuhinjski nož  
kozica  
pekač  
papir za peko  
rešetka  
kuhinjske brisačke

S tem ko postavimo pite v zamrzovalnik omogočimo, da se bodo žepki med cvrtjem bolj napihnili, pa tudi lažje jim bo odrezati robove v naslednjem koraku.

#### PITE OCVREMO

Zamrznjene pite postavimo iz zamrzovalnika. Z ostrim nožem odrežemo robove, vendar pazimo, da žepki ostanejo zaprti. Pripravimo rešetko in nanjo položimo kuhinjske brisačke. Kozico oziroma lonec napolnimo z oljem. Olje segrejemo do 175 °C, nato pa previdno vanj potopimo po dve piti naenkrat. Pite cvremo 3 - 4 minute, oziroma tako dolgo, da so zlato rjavo zapečene in hrustljave. Občasno kozico potresemo, da se pite enakomerno ocvrejo. Jabolčno pito previdno odstranimo iz ognja in jo prestavimo na kuhinjsko brisačko, da se odcedi odvečna maščoba.

#### NASVET

Odrežemo robove, da se med cvrtjem ne bodo žgali. Prav tako je pomembno, da se pite med sabo ne dotikajo in da imajo dovolj prostora za cvrtje.

#### POSTREŽEMO

Pripravimo cimetov sladkor. Sladkor in cimet v prahu premešamo v krožniku. Vanj položimo še tople ocvrte jabolčne pite in jih povaljamo v cimetovem sladkorju. Postrežemo še tople ali sobne temperature.