

Najboljšia ocvrta jabolčna pita

**JERNEJ KITCHEN**NAJBOLJŠIA OCVRTA JABOLČNA PITA

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

- za
6
jabolčnih pit
- priprava:
10
minut
- pošitek:
30
minut
- cvrtje:
10
minut
- čas skupaj:
50
minut

pripravimo jabolki

Jabolki olupimo, odstranimo sredico in narežemo na manjšie 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 zmehčajo 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 razvrkljanim jajcem. Preostale pravokotnike listnatega testa položimo čez nadevane pravokotnike, da dobimo zaprte šepke. Z vilico dobro pritisnemo ob robove, da se šepki zaprejo. Potem ponovno premažemo z razvrkljanim jajcem. Prestavimo na pekač obložen s papirjem za peko in postavimo v zamrzovalnik za 15 - 20 minut.

Nasvet

S tem ko postavimo pite v zamrzovalnik omogočimo, da se bodo žepki med cvrtjem bolj napihnil, 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 odvežna maščoba.

Nasvet

Odrežemo robove, da se med cvrtjem ne bodo zgali. 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 kročniku. Vanj položimo žletole ocvrte jabolčne pite in jih povaljamo v cimetovem sladkorju. Postrežemo žletole ali sobne temperature.

jabolčni nadev

2 veliki 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 sončnega olja (za cvrtje)

100 g sladkorja (za posip)

1 žlička cimeta v prahu (za posip)

Tools and equipment

rezalna deska

kuhinjski nož

kozica

pekač

papir za peko

rešetka

kuhinske brisaÄ¼ke

Oglas

© Copyright 2025. All rights reserved. Designed by [joomla.com](#) Joomla! is a registered trademark of [Joomla! Inc.](#)