Starinska pita sa jabukama

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**mekog brašna
- **1 prepuna kašicica**praška za pecivo
- **malo**soli
- **1 kesica**vanilin šecera
- **150 g**kristal šecera
- **150 g**masti
- **1**jaje
- **1 dl**mleka
- **1 prepuna kašika**kisele pavlake

Za vocni fil:

- **1500 g**kiselkastih jabuka
- **150 g**suvog groža
- **150 g**kristal šecera
- **malo**mlevenog cimeta
- **malo**mlevenog karanfilica

Za posipanje:

- **malo**šecera u prahu
- **malo**mlevenog cimeta

Priprema

Izrada testa: Brašno sa 1 punom kašicicom praška za pecivo prosejati. Zatim dodati kristal šecer 1 kesicu vanilin šecera i malo soli te rukama izmešati. Dodati mast, mleko i kiselu pavlaku. Rukama dobro izraditi testo da bude glatko. Od testa saciniti 2 lopte i pustiti da se testo malo odmori prekriveno. Jabuke oljuštiti i ocistiti od koštica te rendati na listice. Suvo grože potopiti u vrelu vodu da nabubri. Rendane jabuke podeliti na 3 dela i svaki prodinstati na suvo, na srednjoj temperaturi približno po 5 minuta svaku turu. Prodinstanim jabukama dodati dodati 150 gr. šecera, malo cimeta u prahu i malo karanfilica u prahu (može se koristiti 1 kašicica mešavine zacina Kotanyi Pita sa jabukama), i pustiti da se ohlade. U ohlaene jabuke dodati oceeno suvo grože. Tepsiju velicine 29,5 cm x 20,3 cm (vanjska mera 37,5 cm x 25 cm) namazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. Papir za pecenje takoe namazati margarinom dno i stranice. Jednu loptu testa malo premesiti i razvaljati oklagijom na velicinu 29,5 cm x 20,3 cm. Testo malo pobrašniti i namotati na oklagiju i lagano odmotavati sa oklagije sa jednog kraja tepsije na drugi kraj. Ako testo pukne prilikom unosa u tepsiju rukama izravnati. Testo viljuškom izbockati preko cele površine. Na testo staviti dinstane jabuke sa suvim grožem.

Drugu loptu testa malo izmesiti i razvaljati oklagijom na velicinu 29,5 cm x 20,3 cm, namotati na oklagiju i lagano odmotavati testo sa oklagije sa jednog kraja tepsije na drugi kraj. Testo viljuškom izbockati preko cele površine.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stupnjeva i peci oko 30 minuta dok ne postane rumeno. Lagano uhvatiti krajeve papira za pecenje zajedno sa tepsijom, nagnuti tepsiju i polako ce kolac sam iskliznuti na tacnu za serviranje.

Peceni kolac posuti šecerom u prahu i mlevenim cimetom.

Savet

Ovo je stari recept po kojem su radile naše bake. Jednostavan a ukusan.