

Lenja pita sa jabukama i suvim grožem



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **450 g** mekog brašna (T-400)
- **180 g** šecera
- **110 g** masti
- **100 ml** mleka
- **1** jaje
- **1/2 kašičice** cimeta
- **1/2 kašičice** soli
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **1,3 kg** jabuka
- **150 g** suvog groža (potopljenog u rumu)
- **50 g** šecera
- **1/2 kašičice** cimeta

Priprema

U vanglicu staviti brašno, dodati sve navedene sastojke i umesiti testo. Testo ostaviti u frižideru pola sata.

Za to vreme spremiti fil. Jabuke oljuštiti, ocistiti od semenki i izrendati. Sipati u dublju posudu, dodati šećer i cimet, pa dinstati dok ne ispari voda, koju su jabuke pustile. Zatim skloniti sa šporeta, dodati, isceeno, suvo grože, promešati i ostaviti da se ohladi.

Kada se fil ohladio, izvaditi testo iz frižidera i podeliti ga na dva dela. Uzeti pleh, srednje velicine, i razviti koru, u velicini pleha. Pleh premazati uljem i prebaciti koru. Rukama istapkati da se dobije ravna površina. Preko sipati fil i poravnati, pa staviti drugu, razvijenu, koru. Ne treba da vas buni što je testo malo lepljivo.

Složenu pitu premazati umucenim žumancetom i izbockati cackalicom (do dna kolaca) da se ne bi kora podigla, prilikom pečenja. Rernu zagrejati na 170 C i staviti da se pece. im pocne da rumeni, smanjiti na 160 C i ispeci do kraja. Probati cackalicom da li je kolac ispecen. Ohladiti i iseci na kocke. Može da se pospe prah šećerom, a i ne mora.

Savet