

Tirolska pita



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 šolja (od bele kafe) mleka
- 500 g ocišcenog i mlevenog sala
- kocka (kesica) kvasca potopljena u malo mleka
- brašna po potrebi

Fil:

- 1,5 kg jabuka
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kašicia cimeta
- suvo grožje
- orah
- šefer

Prepuna

Dobro umutiti 3 jajeta sa šoljom mleka, 1 kašikom sala, istopljenim kvascem i brašnom. Testo izraditi da se stvore mehurici i ostaviti da odstoji 10 do 15 minuta.

Odstojalo testo razvuci u cetvrtastu koru i premazati jednom trecinom od preostalog sala. Tako premazanu koru uviti kao koru za salarice.

Ostaviti pola sata da odstoji. Postupak mazanja i savijanja testa sa odmaranjem ponoviti još2 puta. Na kraju razviti cetvrtastu koru i iseci na 7 do 8 kajševa. Svaki ovaj kajš razvuci da dobije duplu širinu i potom ga filovati.

Fil: 1,5 kg vecih jabuka ocistiti i izrendati. Ocediti pa u to dodati malo mlevenih i seckanih oraha, malo seckanog suvog groža, kasicu vanilin šecera, kašicicu cimeta i šecera po ukusu. Izmešati i filovati kajševe.

Rolovane kajševe uviti i staviti u pieh da se peku. Ispecenu pitu iseci na parcice odreene velicine i posuti prosejanim šecerom u prahu.