

## ***upava lenja pita sa jabukama***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **150 g** svinjske masti
- **100 g** margarina
- **1** jaje
- **2** žumanceta
- **100 g** šecera
- **500 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kesice** vanilin šecera

#### **Za fil:**

- **1 kg** jabuka
- **350 g** šecera
- **1 kašika** cimeta
- **5 kašika** griza
- **1 čaša** vode

### **Priprema**

Prvo pripremiti fil. Jabuke se oljušte, narendaju, doda im se griz i cimet i ostavi da odstoje.

U široj šerpi staviti da prokuva čaša vode, a kad prokljuca, doda se 300 g šećera. Kada se šećer istopi, ostaviti još 15-tak minuta, da se napravi sirup u koji dodamo pripremljene jabuke. Kuvati uz mešanje 10-tak minuta.

Dok se fil hladi, spremamo testo. U posudu za mešenje testa stavimo mast, margarin, jaje, žumanca, šećer, prašak za pecivo i vanilin šećer. Umutimo mikserom. U tu smesu dodamo brašno i umesimo. Tako umešeno testo podelimo na dva dela.

Prvu polovinu testa stavimo u pleh, na koji smo prethodno stavili papir za pečenje, i tapkajući rukama i prstima napravimo podlogu. Na nju dodamo fil.

Kada je fil prekrrio testo, vreme je da ostatak smese od testa narendamo.

Drugi deo testa izrendamo preko fila.

Kada potrošimo testo i kada je fil prekriven, vreme je da pecemo kolac, i to oko 25-30 minuta na 200 stepeni, a potom smanjimo temperaturu na 170 i pecemo još 20-tak minuta.

Ohlaen kolac možemo posuti šećerom u prahu. Služiti uz kafu ili čaj.

Prijatno! :)

## **Savet**

Kola je lepši sa kiselijim jabukama.