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 caša** 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 caša vode, a kad prokljuca, doda se 300 g šecera. Kada se šecer 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, šecer, prašak za pecivo i vanilin šecer. 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 pecenje, i tapkajuci rukama i prstima napravimo podlogu. Na nju dodamo fil.

Kada je fil prekrio 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 temperturu na 170 i pecemo još 20-tak minuta.

Ohlaen kolac možemo posuti šecerom u prahu. Služiti uz kafu ili caj.

Prijatno! :)

Savet

Kola je lepši sa kiselijim jabukama.