

## ***Tirolska pita***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 1 šolja (od bele kafe) mleka
- 500 g očišćenog 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 grožđe
- orah
- šećer

### **Priprema**

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 još 2 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 većih jabuka očistiti i izrendati. Ocediti pa u to dodati malo mlevenih i seckanih oraha, malo seckanog suvog grožđa, kasicu vanilin šećera, kašičicu cimeta i šećera po ukusu. Izmešati i filovati kajševe.

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