

upava lenja pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **150** gsvinjske masti
- **100** gmargarina
- **1** jaje
- **2** žumanceta
- **100** gšecera
- **500** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **2** kesicevanilin šecera

Za fil:

- **1** kgjabuka
- **350** gšecera
- **1** kašikacimeta
- **5** kašikagriza
- **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 hlađi, spremamo testo. U posudu za mešenje testa stavimo mast, margarin, jaje, žumanca, šecer, prašak za pecivo i vanilin šecer. Umetimo mikserom. U tu smesu dodamo brašno i umešimo. 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 temperaturu 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.