

Sipana pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml** oštrog brašna
- **400 ml** griza
- **200 ml** šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1,5 kg** očišćenih jabuka
- **200 ml** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **2 kašice** cimeta
- **150 ml** ulja

Priprema

Tepsija velicine 20x30cm. Solja od 200 ml. Pitu je veoma jednostavno napraviti i što duže stoji sve je ukusnija. Preporučujem raditi danas za sutra sa jabukama koje su jako socne. Ukoliko to nisu, dodajte malo soka. Šecer takoe možete prilagoditi sebi. Uzeti dve zdele, jedna za suve sastojke, jedna za mokre. U zdelu sipati brašno, šecer, griz, prašak za pecivo sve kašikom izmešati i podeliti na 3 dela. U drugu zdelu izrendati jabuke, dodati šecer, vanilin šecer, cimet i ulje i sve kašikom izmešati i podeliti na 2 dela. Na tepsiju staviti papir za pecenje, sipati trecunu suve smese, poravnati i staviti pola smese sa jabukama, poravnati, pa opet suva smesa, jabuke, suva smesa. Vrlo je važno da jabuke imaju soka, i ni slucajno ih NE cediti, jer ce sok od jabuka i ulje ovlažiti suhu smesu. Ako na kraju ostane soka preeliti lagano po vrhu. Kolac staviti da se pece u zagrejanu rernu na 180C i peci 40-50 minuta. Peceni kolac prekriti folijom, ostaviti da se ohladi i da se svi sastojci prožmu, dužim stajanjem npr dan, dva kolac postaje socniji i mekši. Idealan je za posne dane. Isecite kolac i po želji pospite šecerom u prahu, skuvajte kafu i uživajte. :)

Uhvatite rukama papir za pecenje i izvadite kolac iz tepsije.

Savet