

Pita sa jabukama i tikvicama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tankih kora za pite

Fil sa jabukama:

- **1/2 kg** gociščenih jabuka
- **200 g** iseckanih oraha
- **100 g** suvog grožđa
- šećer (po ukusu)
- rum

Fil sa tikvicama:

- **800 g** gociščenih tikvica
- **2 kesice** vanil šećera sa ukusom pomorandže
(ili izrendana korica jedne pomorandže)
- pšenični griz
- šećer (po ukusu)

Priprema

Fil sa jabukama: Očišćene jabuke izrendati na krupno rende i staviti ih u dublju posudu. Posudu staviti na vatru, dodati šećer, po ukusu, i na tihoj vatri ih dinstati, dok ne ispari voda, koju su jabuke pustile. Zatim ih skloniti sa vatre i ostaviti da se ohlade.

Suvo grožđe potopiti rumom i ostaviti da upije rum, dok se jabuke ohlade. U ohlađene jabuke ubaciti iseckane orahe i, oceđeno, suvo grožđe. Dobro promešati.

Fil sa tikvicama: Očišćene tikvice krupno izrendati, posuti ih kašikom šećera i ostaviti pola sata, da odstoje. Zatim ih, dobro, rukom iscediti. Isceđene tikvice staviti u, odgovarajuću, posudu, posuti ih sa vanil šećerom sa ukusom pomorandže (ili dodati izrendanu koru od pomorandže) i promešati.

Kore podeliti na dve, jednake, polovine. Uzeti prvu polovinu kora i odvojiti po dve kore, za svaki rolat. Prvo praviti pitu sa jabukama. Raširiti jednu koru, poprskati je sa uljem, preklopiti drugom korom i nju poprskati uljem, pa, po celoj kori, rasporediti deo fila. Kore umotati u rolat, pa rolat staviti u pleh, dobro podmazan uljem. Nastaviti isti postupak i sa ostalim korama (od prve polovine, odvojenih, kora) i filom od jabuka.

Od druge polovine kora, takođe, odvojiti po dve kore za rolate. Sada praviti pitu od tikvica. Na radni sto raširiti jednu koru, poprskati je sa uljem, preklopiti drugom korom i nju poprskati sa uljem, pa preko rasporediti deo tikvica. Tikvice posuti sa jednom kašikom griza i dve kašike šećera. Umotati kore u rolat. Rolate sa tikvicama poređati, u pleh, pored rolata sa jabukama.

Napravljenu pitu premazati uljem i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni.

Pecenu pitu ohladiti, iseci je na kocke, posuti šećerom u prahu i poslužiti.

Savet