

Sipana pita sa jabukama (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Suvi sastojci:

- **240** gpšenice griza
- **240** goštrog brašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **180** gkristal šecera
- **1** kesicavanilin šecera burbon

Mokri sastojci

- **900** gocišcenih i narendanih kiselkastih
- socnih jabuka
- **100** gkristal šecera
- **1** kesicavanilin šecera burbon
- **200** mlsoka od narandže
- **50** gmargarina

Priprema

Tepsiju unutrašnjih dimenzija 18x30cm namazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. Papir za pecenje premazati dobro margarinom (pošto je prvi sloj u tepsiji testo sa suvim sastojcima).

Brašno sa praškom za pecivo prosejati, dodati pšenice griz, kristal šecer i vanilin šecer burbon. Sve sastojke kašikom dobro izmešati pa smesu podeliti na 3 dela po cca 220 g svaki deo. Ako nemate pripremljene rendane jabuke onda jabuke ogulite, narendajte ih, dodajte šecer i vanilin šecer burbon, viljuškom lagano izmešajte te

podelite na dva dela. Na papir za pečenje prvo sipajte prvi deo suve smese za testo, poravnajte ju da bude po celoj tepsiji jednaka.

Na nju rasporedite pola kolicine pripremljenih jabuka zajedno sa ispuštenim sokom (sok treba da proдре do suvih sastojaka koji treba da ga upiju prilikom pečenja) i dobro ih poravnajte, pa ravnomerno i polagano prelijte sa 100 ml soka od narandže.

Po jabukama posipajte ravnomjerno drugi deo suvog sastojka za testo.

Zatim na testo opet jabuke zajedno sa ispuštenim sokom.

Dobro ih poravnajte i ravnomerno i polagano prelijte sa 50 ml soka od narandže.

Na kraju, jabuke posipajte sa suvim sastojcima, suve sastojke ravnomerno i polagano prelijte sa 50 ml soka od narandže.

Kako sam nakon prelivanja sa sokom od narandže imala mestimicno mesta koja nisu bila prekrivena, nego suva, odlucila sam da dodam na listice narezan margarin (50 g).

Tepsiju sa pitom stavite u rernu na 180 stepeni da se pece cca 50 minuta (dok ne dobije lepu smeju boju i kuhinja ne zamiriše po pecenim jabukama). Kada je kolac pecen izvadite tepsiju iz rerne.

Pitu još toplu, zajedno sa papirom za pečenje polagano preneti na tacnu za posluživanje. Meni je gornja kora napukla na par mesta prilikom prerucivanja (možda sam trebala pustiti da se malo ohladi pa onda preruciti) pošto je kolac dosta težak a gornja korica tvrta.

Nakon 2-3 satagornja kora pite, a i sama pita omekša i spremna je za secenje i serviranje. Ova neobicna pita možda Vas nece oduševiti izgledom, ali okusom ne zaostaje za nijednim kolacem. Rezanje pite: stranicu od 30cm podeliti na 6 delova po 5cm svaki; stranicu od 18cm podeliti na 4 dela po 4,5cm svaki. Na taj nacin dobije se 24 parjadi kolaca.

Savet

Nedavno sam na televiziji, u okviru emisije Kod nas doma HRT1 slušala onako usput o izradi veoma neobinog kolaa za koji su kazali da nema šanse da ne uspe. Tek sam pred kraj bacila pogled na TV a tada su ve gotov kola servirali. Veoma sam se zainteresirala za kola pa sam na internetu pronašla baš puno recepata, uglavnom sa merama u ašama od 2 dcl ili 2,5 dcl. Ja sam ipak više pristalica vage, prvenstveno zato što aše od pavlake ili jogurta više ne uvam nego bacim. Iako je sezona jabuka i ovaj kola je baš pravi sezonski, ja sam koristila rendane jabuke iz zamrzivaa (prelepe sone, blago kisele Petrovaa jabuke). I možda e te se iznenaditi ali stvarno upeva, suvi sastojci se lepo navlaže od jabuka i soka i ispadne pravo testo i veoma sona pita!