

# **Pita jabukovaca**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1/2 kgtanjih kora za pitu**

### **Fil:**

- **1,7 kgnakiselih jabuka**
- **5 kašikašecera**
- **2 kašikeulja**
- **1 kesicavanilinog šecera**
- **1 kašicicacimeta**
- **200 gsuvog groža**

### **Sirup:**

- **3šolje (od 250 ml) šecera**
- **2 šoljevode**
- **1manji limun isecen na kolutove**

## **Priprema**

Jabuke ocistiti i krupno narendati. malo ih rukom iscediti. U odgovarajucu posudu sipati ulje, dodati jabuke i šefer. Promešati i staviti na vatru. Dinstati dok ne ispari sva voda koju su jabuke pustile i dok za varjacom ne ostane trag. Skloniti posudu sa vatre, dodati vanilin šefer, cimet i suvo grožje (ko ne voli, suvo grožje može da izostavi). Promešati i ostaviti da se prohladi.

Sirup: Pošto sirup treba da bude sobne temperature, njega prvo pripremiti. U odgovarajucu posudu staviti šefer i vodu. Posudu staviti na vatru da provri. Na srednjoj temperaturi, od momenta kljucanja, kuvati sirup 20 minuta. Pred sam kraj kuvanja ubaciti kolutove limuna.

Maslac i ulje staviti u manju posudu. Posudu staviti na vatru da se maslac i ulje povežu. Masnocu celo vreme držati na šporetu, jer treba da bude topla dok se korice premazuju. Kore podeliti tako da u jednom rolatu budu po tri kore. Svaka kora se premazuje masnocom a na zadnju se stavlja fil od jabuka. Fil staviti na jedan kraj kora celom dužinom (kraca ili duža strana, zavisi od pleha u kome pecete). Uviti kore u rolat. Rolat staviti u odgovarajuci pleh, prethodno podmazan maslaczem. Na isti nacin napraviti i ostale rolate. Napravljene rolate iseci na komade željene velicine. Pitu premazati ostatkom masnoce i staviti je da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni.

Kada pita dobro porumeni izvaditi je iz rerne i ostaviti je pet minuta, da se malo prohladi. Zatim je preliti sirupom, iz dva puta. Ostaviti pitu da potpuno upije sirup, pa je poslužiti (idealno bi bilo da prenoci u frižideru, pa da je poslužite).

Recept sam videla od Marine Stanojevic.

## **Savet**