

## *Pecivo punjeno jabukama i suvim grozđem*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 g** brašna
- **2 dl** mleka
- **1** jaje
- **1 kašika** ekstrata vanile
- **1** pomorandže - kora
- **5 kašika** šećera
- **1/2 kašice** soli
- **125 g** margarina

#### **Za fil:**

- **2** jabuke
- **100 g** suvog grozđa
- **1 kašika** cimeta
- **2 kašike** prezli
- **5 kašika** šećera

#### **Još:**

- **5 kašika** mleka
- **malo** šećera u prahu

### **Priprema**

Mleko smlaciti i dodati kvasac mešati dok se ne otopi kvasac. U vanglicu dodati brašno napraviti udubljenje dodati šećer, so, jaje, ekstrat vanile, koranicu od pomorandže i mleko sa kvascem zamesiti testo pokriti krpom i ostaviti da udupla masu. Za to vreme spremite fil.

Jabuke oljuštiti narendati staviti u šerpu dodati šećer i suvo grožđe kuvati 5 do 7 minuta pa skloniti sa šporeta dodati cimet i prezle dobro izmešati.

Testo kada naraste istresti na radnu površinu i razvuci tanko pa celu površinu premazati rastopljenim margarinom. Testo ukalupiti tako što sa leve strane testo preklopiti do pola pa desnu stranu prebaciti do kraja leve strane zatim od dole testo prešaviti do pola pa sa gornje strane presaviti testo do pola i na kraju još jednom od dole prebaciti testo do gornje ivice (kada vidite sliku bice vam jasno kalupljenje).

Testo ostaviti 15 minuta da odmori pa ga rastanjiti i iseci na pravoigaonike i svaki zaseci na krajevima na dva tri mesta na kraj gde nije zaseceno staviti fil. Uviti kifle. Kifle porežati u pleh koji je obložen pek papirom.

Peciva premazati mlekom i ostaviti pola sata da odmori. Rernu ugrejati na 180°C peci pecivo dok ne porumeni posuti šećerom u prahu.

## **Savet**

U slikama je korak po korak prikazan kalupljenja testa i filovanja. Peciva su predivna, premekana listaju se.