

## *Pita-kolac sa jabukama, cimetom i lešnicima*



### **Sastojci**

#### **Podloga:**

- 700-800 g jabuka

#### **Testo: (suvi sastojci)**

- 250 g šecera kristala
- 300 g brašna
- 50 g pšeniceog griza
- 50 g ovsenih pahuljica
- prstohvat soli
- 1 prašak za pecivo
- 1 kesica cimeta
- 100 g kesica lešnika

#### **Tecni sastojci:**

- 3 jajeta
- 7 dl mleka
- 2 dl ulja

#### **Premaz:**

- 4-5 kašika džema od kajsija
- 30-40 g cokolade

### **Priprema**

U rerni (može i u mikrotalasnoj), malo prepeci lešnike, pa ih krupnije naseckati. Podmazati tepsiju uljem (dno i zidove).

Jabuke oljuštiti i ošistiti od košpica, pa ih naseci na šnite i rasporediti do dnu tepsije.

U jednoj vanglici izmešati sve suve sastojke. U drugoj posudi umutiti, jaja, pa dodati mleko i ulje.

Tecne sastojke izruciti u suve i sve izjednaciti, mešanjem varjacom, narocito po dnu.

Izruciti masu u podmazanu tepsiju (moja je 35x20 cm) i peci oko 35 minuta na 180 C, da kolac lepo porumeni i odvoji se od zidova pleha i da cackalica bude suva, kada se zabode u kolac.

Topao kolac premazati tankim slojem džema od kajsijsa.

Kada se ohladi, narendati cokoladu. Seci na kocke ili šnite.

Recept je poslala Dragica Lovcevic, Šabac.