

Zalivena pita sa jabukama



težina: **srednje**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Agda (sirup):

- 250 ml vode
- 250 g šećera
- 2 kašičice cimeta

Kore:

- 7 srednjih ili debljih kora

Fil:

- 3 jajeta
- 3 kašike šećera
- 1 šipka vanile
- 2 dl jogurta
- 1 dl topljenog putera
- 150 g mlevenih oraha
- 650 g rendanih jabuka
- 1/2 kašičice praška za pecivo

Priprema

Potrebno je prvo napraviti agdu (sirup) jer ona mora da bude potpuno hladna. 250ml vode staviti sa 250gr šecera i od momenta kada provri kuvati samo jedan minut. Dodati dve kašice pune cimeta i kuvati još 2 minuta uz mešanje. Tako ostaviti da se ohladi.

Za to vreme spremiti pitu. Kore treba da budu srednje ili deblje jer ce biti potrebno da upiju sok od jabuke. Potrebno je 7 kora za celu pitu. Pita se pece u okruglom kalupu od 26cm. Fil: Umutiti 3 jajeta sa 3 kašike šecera. Najjaca brzina miksera 5 minuta, da jaja onako pobeje. U jaja dodati šipku vanile ili kesicu burbon vanile, 2dl jogurta, 1dl skroz otopljenog putera, 150gr mlevenih oraha i 650gr rendanih jabuka. Ja sam iskreno i dodala pola kašice praška za pecivo. Ne ide po receptu ali meni se ucinilo kao dobra varijanta.

Jabuke se rendaju i stavljaju sveže zato se na prvu koru stavlja manje fila. Kalup premažete puterom pa stavite koru i blago je izgužvate. Stavite preko 3 kašike fila.

Preko ide kora pa stavite malo više fila i tako kako reate kore tako povecavate fil. To je zato što ce jabuke otpustiti sok pa da ne natope skroz prvu koru odozdo. Ovo je mnogo dobar štos i zadnja kora se nikad ne natopi previše. Na vrhu prva kora se ne premazuje, ali ce i ona upiti malo soka od jabuke.

Onako svežu nepecenu pitu iseci na parcice u kalupu. Peci na 180 stepeni oko pola sata do 40 minuta.

Vrelu pitu prelitati hladnim sirupom. Ostaviti u kalupu dok se potpuno ne ohladi i ne upije sirup. Eto dragi moji otrgla sam od zaborava još jedan recept.

Može da bude sveža i nekoliko dana ako ostane.

Savet

Da li ste nostalgini? Da li vas zalogaj spremljenog dezerta vraa u neko bezbrižno vreme? I šta prvo pomislite kada ugledate neki recept iz davnina? Kada sam ugledala ovaj recept uhvatila me je neka nostalgija. Ustvari ne znam da li je nostalgija ili sam poela da zamišljam sve te haljine, šešire, devojke koje isprobavaju u salonima. Da li ste znali, pre Drugog svetskog rata u salonima kod vrhunskih krojaa i krojaica obavezo se služilo nešto "dok ekate". To su bili sok, aj, kafa i za pojesti. Vodilo se rauna i o veroispovesti, i o postu pa tako imamo salonske recepte koji su se odomaili u kuama jer su obino kuvarice za salon bile i domaice u kui vlasnika salona. A kakvih je sve haljina bilo, kakvih aksesoara. Pa sandala i cipela sa šnalama specijalno poruenim. Takvih je isto delicija bilo. Torti, kolaa, slanih peciva, sladoleda, limunada, ajeva i kafa. I dok ekate zakazani termin "Maro, deder posluži gospoicu Pavlovi kafom i paretom zalivene pite sa jabukama". A ti "salonski" recepti kružili su od kuvarice do kuvarice. Od domaice do domaice. I svaki salon je imao po neki prepoznatljiv delikates. Tako je po prii moje bake Jelene Pavlovi jedan salon imao najbolju zalivenu pitu sa jabukama. A o recept su se bukvalno otimali. Moja prababa je želela ovaj recept ali nikako nije uspevala da ga dobije. Dok sudbina nije umešala svoje prste. Elem, moj praded a je bio upravnik zatvora u Nišu i visoki politir. Dok je moja baka bila mala a i kasnije posluga koju su imali su bile osuenice iz zatvora. One koje su imale lakša krivina dela

jedva su ekale da budu služavke kod mog pradede jer im je u neku ruku to znilo slobodu. Tako je došla izvesna Zorka da bude kuepaziteljka na godinu dana. A toj Zorki je roena sestra radila u salonu koji je služio zalivenu pitu od jabuka. I tako je recept dospeo kod nas. Ja sam ga sluajno pronašla u moru cedulja koje imam. Pa prijatno!