

Posna pita s' jabukama



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g kora za pite
- 100 g prezli
- 100 g šecera
- 1/4 kafene kašičice ekstrata vanile
- 1/4 kafene kašičice cimeta u prahu
- 50 ml ulja
- 300 g izrendanih jabuka
- 80 ml kisele vode
- 10 ml ulja (za premazivanje kora)
- 20 ml kisele vode
- prah-šecer

Priprema

Dobro promešati prezle, šecer, ekstrat vanile i cimet. U smesu usuti ulje (50 ml) i dobro izmešati da se dobije fina, rastresita, smesa.

Ocistiti i izrednati jabuke. Oko 4 komada srednje velicine sasvim je dovoljno. Sjediniti 10 ml ulja i 80 ml kisele vode, za premaz.

Kore slagati tako, da šira strana bude donja ivica tj. do Vas. Razdvojiti kore ukoliko su slepljene i krenuti sa pripremom na sledeci nacin: Prvu koru potpuno premazati kiselom vodom i uljem, i na to naneti prezle (oko 3-4 supene kašike), takoe po citavoj površini. Drugu koru potpuno premazati (kao i prvu), pa do polovine kore naneti prezle i ravnomerno posuti izrendane jabuke.

Presaviti bocne ivice ka unutra (za 1 cm), premazati kiselom vodom, kako bi se što bolje uvila rolnica, i zarolati koru pocevši od sebe. Kore rolati što uže, kako bi bile dobro popunjene filom i zadržale na volumenu.

Postupak ponavljati dok ima materijala. Od navedenih mera dobije se 3 rolne. U podmazan pleh reati rolne, pa svaku zaseci makazama u dubinu, na 4-5 mesta. Ovako se pita vrlo lepo ispece, a i prakticno je iz razloga što se nece lomiti pri konacnom secenju.

Rolne premazati sa kiselom vodom (20 ml) i peci u ugrejanoj rerni, na 180° C 15-20 minuta tj. dok ne porumene. Vrlo malo otvoriti vrata pecnice i ostaviti da se pita prohladi, 10-ak minuta.

Hladnu pitu seci na onim mestima gde su makazama nacinjeni zaseci, posuti prah-šecerom i služiti.