

## Jesenski klasik koji obožavamo - čupava pita od jabuka

*Iskušajte jednostavan recept za ukusnu i mirisnu pitu od jabuka koju će u hladne dane obožavati čitava obitelj*

### **Sastojci:**

#### **Prhko tijesto:**

- 250 g svinjske masti
- 2 jaja
- 500 g glatkog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 150 g šećera
- 5 žlica mlijeka

#### **Nadjev od jabuka:**

- 1,2 kg naribanih jabuka
- 2 vanilin šećera
- 2 žlice šećera
- 2 žličice cimeta
- 3 žlice griza

### **Priprema:**

Mast razmutite sa šećerom i jajima. Dodajte brašno, prašak za pecivo i mlijeko pa rukama umijesite glatko tijesto. Po potrebi dodajte još malo brašna tako da dobijete mekano, glatko tijesto koje možete lijepo oblikovati.

Polovicu spremite u hladnjak, a ostatak tijesta u zamrzivač (tako da ga kasnije možete lakše naribati).

Dok se tijesto hladi, pripremite jabuke. Naribane jabuke zasladite, dodajte im cimet i pirjajte ih 10-tak minuta dok tekućina ne ispari. Ovisno o kiselosti jabuka dodajte više ili manje šećera. Kada sva tekućina ispari dodajte 3 ravne žlice griza, promiješajte i ostavite da se ohladi.

Rashlađeno tijesto djelomično razvaljajte na lagano pobrašnjenjnoj površini, tako da bude 1 cm debljine. Tijesto premjestite u namašćen i pobrašnjen lim za pečenje (30x30 cm) pa ga u limu rastanjite do kraja. Ohlađenu smjesu od jabuka rasporedite tijesta, a preko jabuka krupno naribajte onaj dio tijesta koji ste spremili u zamrzivač.

Lenju pitu pecite 20-ak minuta na 180°C dok ne poprimi lijepu, zlatno-smeđu boju. Kolač ohladite, pospite šećerom u prahu i poslužite se!

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB: [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)**

**[Facebook Slatki svijet](#)**