

## Brzi recept za sočnu pitu od jabuka s grizom

*Ukusna pita s jabukama, bez miksanja i valjanja tijesta?! Moguće je! Isprobajte odmah jednostavan i brz recept za ukusnu pitu s jabukama i grizom! Slatki savjet: ako volite, jabukama možete dodati malo naribane limunove korice ili šaku groždica koje ste prethodno namočili u rumu*

### Sastojci:

#### Suhi sastojci:

- 2 čaše oštrog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 čaše griza
- 1 čaša šećera
- 1 vanilin šećer

#### Nadjev s jabukama:

- 1,2 kg krupno naribanih jabuka
- 1 čaša šećera
- 1 vanilin šećer
- 1 žlica cimeta

#### Ostalo:

- 150 g margarina

**Priprema:** Za pripremu kolača potrebna vam je čaša/šalica od cca 200 ml. Jabuke operite, očistite i krupno naribajte pa pomiješajte sa šećerom i cimetom. Ostavite ih neka odstoje dok pripremate ostale sastojke kako bi pustile svoj sok. U zdjeli pomiješajte oštro brašno, prašak za pecivo, šećer i griz. Promiješajte pa podijelite suhe sastojke na tri jednaka dijela. Kalup (25x35 cm) namastite margarinom i posipajte krušnim mrvicama. U kalup najprije sipajte 1/3 suhih sastojaka, a zatim lijepo rasporedite 1/2 naribanih jabuka. Jabuke uzimajte zajedno sa njihovim sokom jer od njega će kolač biti sočan. Rukama sve lagano pritisnite. Preko jabuka opet posipajte 1/3 suhe smjese, rasporedite ostatak jabuka pa posipajte kolač ostatkom suhe smjese. Prije pečenja po kolaču krupno naribajte ili narežite na listiće margarin.

Kolač pecite 35-40 minuta na temperaturi od 180 °C. Prije posluživanja kolač ohladite na sobnoj temperaturi.

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

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

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