

# Pita sa jabukama

- Tijesto:
  - 500 g brašna
  - 1 VŽ instant kvasca
  - 75 g šećera
  - 1 vanilin šećer
  - 250 ml mlačnog mlijeka
  - 75 g otopljenog i ohlađenog maslaca
- Za nadjev:
  - oko 1 1/2 kg jabuka
  - 20 g nasjeckanih badema
  - 20 g groždica
- Preljev:
  - 3 VŽ marmelade od marelice
  - 1 VŽ vode

U posudu umješamo brašno, kvasac, vanilin šećer, šećer, mlijeko, maslac. Sve dobro izmješamo, ako se tijesto lijepi dodamo još malo brašna (ali ne previše jer tijesto mora ostati mekano).

Tjesto ostavimo na toplom mjestu da nabuja.

U međuvremenu jabuke očistimo raščetvorimo, odstranimo sjemenke i ogulimo.

Kada je tijesto nabujalo, premjesimo ga još jednom i razvaljamo na veličinu 40x50 cm, i stavimo u namašćen lim, zatim posložimo jabuke, jedna do druge, kada smo prekrili tijesto jabukama pospemo ih bademima i groždicama.

Tako pripremljen kolač stavimo na toplo mjesto da nabuja.

Kada se kolač digne stavljamo ga u pećnicu koju smo prethodno zagrijali. Kolač pečemo na 200 - 225 C 20 - 30 minuta.

Kada je kolač pečen u posebnoj posudi razmutimo marmeladu s vodom i zagrijemo je da se otopi, tako pripremit preljev pospemo preko još vrućeg kolača.

