

Halvapita



10-12



1 sat

Potrebno je

- 3 dl džem od jabuka
- 4 dl voda
- 2 dl ulja
- 15 kašika pšeničnog brašna
- 12 dl džem od jabuka
- 1 kašika šećera
- 100 g putera
- 2 kašike krem frajka
- 1 kašičica praška za pecivo

Porjeklo recepta

Halvapita je stari tradicionalni kolac koji se pravi u cijeloj Bosni i Hercegovini pod raznim nazivima i varijantama. Vrlo jednosavan kolac koji se pravio i u siromasnijim kucama. Glavni sastojci su brasno i rijetki pekmez od jabuke koji se pravi ukuhavanjem soka od jabuke- vrlo cest nacin da se upotrijebe jabuke malo losijeg kvaliteta.



Kako pripremiti

1. U vecu serpu staviti: 3 dl jabukovog pekmeza, 4 dl vode, 2 dl ulja
2. Pustiti da prokuha i zatim dodati ,15 kasika brasna, 1 cajnu kasiku praska za pecivo. Sve dobro umijesiti da se sjedini.
3. Pomastiti tepsiju i smjesu rapodijeliti pa tepsiji.

Preliv:

- 2 dl pekmeza
- 1 kasika secera
- 100 g putera
- 2 kasike pavlake

1. Mijesati u serpi na srednjoj temperaturi dok se puter ne istopi.
2. Tijesto izbockati kasikom i posuti sa 100 g sjeckanih oraha. Preliti preliv preko oraha.
3. Peci 15 min na 250 stepeni.

Prijatno!