

# **Lenja pita sa jabukama**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za kore:**

- **150** gmasti
- **150** gšecera
- **400** gbrašna
- **1** jaje
- **1/2** kesiceprasha za pecivo

### **Nadev:**

- **800** gnakiselih jabuka
- **4** kašikešecera
- **4** kašikegriza
- **1/2** kesicecimeta
- limunov sok

## **Priprema**

Od navedenih sastojaka zamesite testo i ostavite da odstoji oko 30 minuta u frižideru. Nadev: ogulite jabuke i izrendajte ih. Pokapojte sa malo limunovog soka, pomešajte sa šecerom, cimetom i grizom.

Pleh obložite masnim papirom. Razvijte polovicu testa, malo izbockajte viljuškom, nanesite fil i preklopite

drugom polovinom testa. Izbockajte površinu. Peci na 200 stepeni oko 40 minuta. Ostaviti kolac da se malo prohladi, iseci na kocke i posuti šecerom u prahu.

## **Savet**