Lenja pita sa jabukama (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **150 g**masti
- **150 g**šecera
- **400 g**brašna
- **1** jaje
- **2-3 kašike**mleka
- **1 kesica**vanil šecera

Fil:

- **1 kg**nakiselih jabuka
- **3-4 kašike**šecera
- **3-4 kašike**prezle ili griza
- cimet po ukusu

Ostalo:

- šecer u prahu

Priprema

Od gore navedenih sastojaka zamesiti testo. Ostaviti 30 minuta u frizideru. Podeliti na 2 dela. U meuvremenu oguliti jabuke i izdinstati na malo ulja. Dodati šecer i cimet i prezlu. Pleh obložiti pek papirom razvuci koru malo je izbockati i rasporediti smesu. Razvuci drugu koru i staviti preko jabuka. Izbockati površinu testa. Peci

oko 40 minuta na 200 stepeni. Ohladjeno iseci na kocke i posuti šecerom u prahu.

Savet