

Lenja pita (5)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 2 **caše** šecera
- 1 **caša** jogurta
- 1,5 **caša** ulja
- 4 **caše** brašna
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 2 **kg** jabuka
- 1 **caša** šecera
- 2 **kašice** cimeta
- 2 **pune kašike** griza
- **po ukusu** seckani ili mleveni orasi

Priprema

Kora: 4 jajeta umutiti sa dve caše (od 2 dl) šecera. Dodati 1 cašu jogurta, 1,5 cašu ulja, 4 caše brašna i 1 prašak za pecivo.

Fil: 2 kg jabuka izrendati, upržiti sa cašom od 2 dl šecera, kad se uprži da masa postane kao džem, skloniti sa vatre, sipati 2 kašice cimeta i 2 pune kašike griza. Po ukusu dodati seckane ili mlevene orahe.

U podmazan i brašnom posut pleh sipati pola smese i peci dok se ne uhvati bleđa kora. Peci na 200 stepeni. Izvaditi, razvuci fil, sipati drugu polovinu smese i peci dok ne porumeni. Posuti šećerom u prahu pomešanim sa vanilinim šećerom.

Savet

Pee se u velikom plehu od šporeta.