

Lenja pita od jabuka i oraha



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 1 **čaš**ašecera
- 1 kiselo mleko
- 1 **čaš**aulja
- 2 **čaš**e brašna
- 1 prasak za pecivo
- 1 **š**akaseckanih oraha

Nadev:

- 1 **kg** jabuka
- **po** **ukusu** šećer
- 2 **kaš**ike griza
- 2 vanil šećer
- 1 limun - rendana korica

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodati kiselo mleko, ulje, brašno i prašak za pecivo. Jabuke oljuštiti pa narendati i dinstati. Dodati šećer, vanilin šećer i griz. Kad se zgusne skloniti sa vatre. Pola testa usuti u pleh pa ga ispeci do pola, oko 10 minuta. Izvaditi iz rerne, rasporediti fil od jabuka, preliterati preostalim testom pa vratiti u rernu i ispeci do kraja. Posuti prah šećerom.

Savet